



# ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય

| ગુજરાત કોપીરાઈટ વિભાગ |

પ્રત્યક્ષમાક **૧૨૦૩** કિમત **₹૨૨** આજી

પ્રથમ નામ ૫૬૨૧૧૨૭

ગોઠ

પાકશાસ્ત્ર

ગુજરાતી ભાષામાં

સર્વે સન્નનોનિ વાસ્તે.

નયુ ભાઈ લલુભાઈએ છપાવી પ્રસિદ્ધ કરેલું છે.

અમદાવાદ

માણિકચોક આગળ કાગડોળોળની સામે

શા. લલુભાઈ પુનસાના મકાનમાં અમદા-

વાદ વિકટોરિયા પ્રેસમાં

મગનલાલ મનસુખરામે

છાપ્યું.

સંવત ૧૯૩૫—સન ૧૯૭૮

કિંમત દસ આના.



## ભાગ પંચમ

૧૧ મશલા સમસ્ત કરવા વિશે. ....	૧૩
૧૩ શાક ભાજીઓમાં લોટ મેળવવા વિશે. ....	૧૫
૧૫ મીઠું શુદ્ધ કરવાનો ઉપાય. ....	૧૬
૧૬ શાકર ઘોવાનો ઉપાય. ....	૧૭
દુધ મેળવીને દહી કરવાનો ઉપાય. ....	૧૮
સમસ્ત શાકો કરવાની રીત. ....	૩૪
૩૪ જમીરુંદ શમસ્ત તળવાનો ઉપાય. ....	૩૬
૩૬ ભાજીઓ સમસ્ત તળવાની રીત. ....	૩૮
૩૮ સમસ્ત ભજીયાં કરવાનો ઉપાય. ....	૪૨

## ભાગ ૨ જો.

૫૩ પકવાન સામગ્રીયો વિગેરે બનાવવાની રીત. ....	૭૭
૭૭ શમર-ત કહેડીયો કરવાની રીત. ....	૮૦
૮૭ શમસ્ત રોટલા કરવાની રીત. ....	૮૧

## ભાગ ૩ જો.

૮૧ શમર-ત અથાણા કરવા વિશે. ....	૮૭
૮૭ ચટણીઓ કરવાની રીત. ....	૮૯
૮૯ મૂરો કરવાની રીત. ....	૯૧
૯૧ આંખાના રસના પકવાન કરવાનો નમુનો. ....	૯૩

## ભાગ ૪ જો.

૯૩ રૂતુ રૂતુના પાક કરવાની રીત. ....	૧૦૧
૧૦૧ રૂત સમર-ત ચુરણો કરવાની રીત. ....	૧૦૮



# પાકશાસ્ત્ર

દાહરો.

સુવર્ણ સિદ્ધિ જે પટે, કરે કવક રજ શોધ;

પાક શાસ્ત્ર પઠતાં થકાં, લહે સરસ રસ બોધ,

અર્થ.

જે ઠંકાણે આપણે રહીએ છીએ, એજ ઠંકાણાની ધુળમાં તથા પથરમાં સોનું રહેલું છે, પણ સુવર્ણ સીધીની ચોપડી ના જેણે અભ્યાસ કર્યો હોય તો, તેજ ધુળમાંથી સોનું કાઢાડી શકે છે તેમજ આંખાથી તે ચોર અથવા કુવેર સુધી ના વનસપત્નીમાં તથા સમસ્ત અનમાં તરેહ તરેહના સ્વાદ ભરેલા રસ રહેલા છે, પણ પાકશાસ્ત્રના પૂસ્તક નો જે અભ્યાસ કરે તેજ માણસ સરસ રસ ઉપજાવી જાય છે.

મૂળ રસોંધનો ચાર પ્રકારની છે, એક ખાવાની, બીજી તો ફાંકવાની, ત્રીજી તો પીવાની, ને ચોથી ચાટવાની એ ચાર પ્રકારની છે પણ એ ચારનો કિંચિત્ કરવાની અનેક પ્રકારની છે. માટે પોત પોતાતાની જુદી જુદી રીતિના હસ્ત કીરીયાના ફરથી કોઈ પણ ચુક જાણવામાં આવે તો આ અથ રચાના શ્રમને પેટે ધનામ આપણું એમ જાણીને તે ચુક માફ કરીને પોત પોતાના હસ્ત કીરીયા પ્રમાણે સુધારીને રસોંધ કરવી સરવે પાક કીય કરનારાઓને એજ સારી પ્રાર્થના છે એટલુંજ કહીને ઉપર લખેલ

વસતો ગરબ આલું કરે છું.

ઘણી અગત્યથી અસર ભરેલા રમજી ગરબ ત્રેતા યુગમ નૈશદ દેશના રાજા નળ માહા મોટા ગુણવાન પ્રાક્રમી, રાજા એ પાક વિધી શિખીને અનેક તરેહના પાક ભેટ કરેલા હતાં તથા ધાપરયુગમાં ઇંદર પ્રસ્થમાં રહેનાર પાંડુ રાજાના પૂત્ર ભિમ શેને વહરાટ નગરમાં ગુપત રહેવાની વખતમાં અનેક તરેહના પાક ભેદ કરેલા હતા; ને મુળ પાકશાસ્ત્ર તેા સ્વરગને વીશે ઇંદર આદે સમસ્ત દેવની ઇચ્છા થાય એટલે કામ કુર્ધા ધેનુને અસ્તા કરે તેથી અમરત રૂપી અનેક તરેહના પાક યતા ત્યારથી અત્યંત પાક ભેદ ઉત્પન્ન થએલા છે એવું ભારથ આદે ધર્મકાંડ પૂસ્તકોમાં લખેલું છે, ને સંસ્કૃત એટલે હિંદુ શાસ્ત્રમાં સર્વ દેશોમાં પ્રાચીનગરો જગો જગોએ છે, પણ તે પાકશાસ્ત્ર પ્રમાણે કરે તેા ઘણાજ અર્થ થાય માટે આગરે બસે તથા ત્રણશે વરસના પાક કીરીયાનાં પૂસ્તકો ઉપરથી થોડો થોડો વિચાર કરીને તથા હાલનાં આજ બોધને સમસ્ત દેવતા દેવ ઇશ્વરને સામગ્રિ યાજમાં અર્પણ કરે છે, તથા અનકુટ પૂરે છે, તે સર્વનાં સંક્ષેપમા સાર સમજીને મહારી બુદ્ધિ પ્રમાણે આ ગરબ રચ્યો છે, પણ સર્વ પ્રાણી માત્રને બુદ્ધિ આપનાર એક ધર-વર છે એથી અત્યંત આનંદ ઉપજે છે.

વૈદક શાસ્ત્રની રીતથી અનુકુળ માફક આવે એ રીતે પ્રથમ સમજવા સાર નવા પ્રકારના ધાન્યની ઉત્પત્તિ જ્યોતિષ શાસ્ત્રમાં નવ ગ્રહથી ઉત્પન્ન થએલી છે તે પ્રગટ કરીને તેના નામ નીચે લખ્યા છે.

- ૧ ધહુ સુર્યના જોરથી ઉતપત્તી થએલા છે,
- ૨ ડોંગેર ચંદ્રના જોરથી
- ૩ તુવેરો મંગળ જોરથી
- ૪ જ્ય જ્યના જોરથી
- ૫ ચાણા બેહસપતિના જોરથી
- ૬ મગ શુક્રનાના જોરથી
- ૭ તલ શનીકરના જોરથી
- ૮ અડદ રાહુના જોરથી
- ૯ કાંગ કેતુના જોરથી

એ રીતે જે જે ગ્રહના જોરથી ઉતપત્તી થએલી છે તે તે ધાન્યમાં તેજ પ્રમાણે ગુણ રહેલો છે તે સીધા થવા લખ્યું.

સવંતસર પ્રતિપદમાં જળવાંત ગ્રહ રાજ થયો હોય તે તેમાં ખલુ ધાન્ય પકેછે, ન નિરખળ ગ્રહ રાજ થયો હોય તે તે ધાનનો નાસ થાયછે માટે જેવા ગ્રહથી ઉતપત્તી થએલી હોય તેવું ફળ આપે છે.

જે જે વર-તુ જે જે જગોએ ખાવાના ઉપયોગમાં આવે છે એ સરવ લખવાંત યોગ્ય છે ને જંગલમાં જે જે ધાન્ય વગર વાગેથી ઉગે છે તે તપર-વી લેકિને તથા બંગલી લેકિને ખાવાના ઉપયોગમાં આવે છે; પણ ખેતરમાં જે જે ધાન વાગેથી થાય છે. તે ધાનનું સરવ પકવાંત વિગેરે બને છે, તે લખવાંત યોગ્ય છે. તે શિવાય મશાલા, શાકો, ભાજીઓ, ભજીયાં, રાઈતાં, પકવાંત સામગ્રીઓ સાધારણ રજાંબંઓ, ચટણીયાં, અથાણાં વીગેરે સરવે વર-તુઓ દેશ દેશમાં ગામ ગામોમાં



જગ્યો જગ્યોએ, ઉનપતી થએલી છે તે રાજ રધયત સરવે લોકોને પોત પોતાની શક્તી પ્રમણે પાક કિરીયા કરવા સાર ઉત્તમ, મધ્યમ, ને કનિષ્ઠ, વણ વણ પ્રકારથી સરવે વર-નુઓ બને છે, પણ તે પોત પોતાના રાજ માફક ખાવાને યોગ છે. ને વનસપતી જંગલમાં થાય છે, તે ઓષધના કામમાં આવે છે તે વધારે આદર લેઈને સરવે લોકોને પોત પોતાના ઉપયોગ માફક અનુકુળ આવેથી એ પણ યોગીય છે. ને શીત રૂતુને વીથે શરીરને સુખાકારીમાં કૌવત વધારવા સાર હૈંક તરેહના પાક કરવા તથા અત્યંત ખાધાંથી અજીરણ થયું હોયતે તે મટાડવા સાર સારાં સારાં ર-વાદીષ્ટ ચુરણો વિગરે એ સરવે બનાવવાની રીત છે.

વાસણનો ગુણ અને અવગુણ.

વાંખા પીતળના વાસણમાં જમ્યાથી ધણોજ અવગુણ થાય છે ર-વાદ પણ બગાડે છે ને કલ્હીના તથા કાસાના વાસણમાં ર-વાદીષ્ટ રહે છે ને લોહના વાસણમાં કરેલી રસોઈ હમેશાં ખાધામાં આવે તો નેત્રને હરકત લાગે છે ને રૂપાના વાસણમાં જે જે વર-નુઓ જમ્યામાં આવે તેમાં ગુણ થાય ને ર-વાદીષ્ટ લાગે છે, ને માટીના વાસણમાં જે જે રસોઈ કરે તે સરવે ર-વાદીષ્ટ થાય છે ને કશી તરેહનો અવગુણ થતો નથી ને સોનાના વાસણમાં જમે તો ધણોજ ગુણ થાય છે, ને ર-વાદીષ્ટ પણ લાગે છે. ને કાચના વાસણમાં માટીના વાસણ જેવો ગુણ રહેલો છે, ને સફાઈકના વાસણમાં સોના રૂપાના

• સફાઈક એટલે ર-વેત પાષાણની જાન છે.

સારખા ગુણ રહેલો છે. એ રીતે ભાજન કનોહલતા અથમ  
મખેલું છે પણ આ સમયમાં એ વીચાર જાણવાવાળા પડેલાં  
થોડા હશે માટે સરવે રજાનાં માહત્રી નમ્રતા ભરેલી વિનંતી છે  
કે ઉપર પ્રમાણે વિચાર કરીને યુગ અવયુજ જાણવો.

રતનમંજરીનો પ્રલોક.

ફનસેકલકલેશુધત, ધર્તપકકકરંજાભિરસં;

નદુપદ્રવસાંતિકરંજવંયુ, લખણેયુયતાંદુલમારિયુતં. ૧

અર્થ—ફનસનું અજરાણ કેળાંથી મટે છે, ને કેળાંનું અજ  
રાણ ધીહીથી મટે છે, ને ધીહીના પકવાનનું અજરાણ જાંખીરા  
ના રસથી મટે છે ને તેથી ઉપદ્રવ શાંતી ન થાય તો મીઠું પી  
ધાથી થાય છે, ને મીઠાથી ન થાય તો ચોખ્ખાના ધોવાણથી થા-  
ય છે એ રીતે એક એકનું અનુપાન જાણવું.

પાક કીયા કરવા સારૂ પાકશાળામાં જે જે સામાન જોઈ-  
એ તેની યાદ નીચે પ્રમાણે.

૧ તપેલાં.	૭ જીરો	૧૩ ઝાંડી
૨ તાંસડો	૮ મોહાંઓ	૧૪ ચારણી
૩ થાતીયો.	૯ સાંજુશી	૧૫ ચારણો.
૪ વાડા.	૧૦ તવો	૧૬ આડણી
૫ કડહી.	૧૧ તવડી	૧૭ વેલણ.
૬ તાવેતો.	૧૨ કલાઈ	૧૮ લોટા.

એ આદિ જગપાત્ર સહીત ચરને સામાન તદ્દયાર રાખવો  
ને એ પાકશાળામાં જેટલું જળ વાપરવું તેટલું ગળી સ્વચ્છ કરી  
ને વાપરવું ને એ પાકશાળામાં ચુલા કરવા તે મુતીદાના કરવા  
અથવા અથવા લોઢા વિગેરે હરેક તરેહના કરવાને સમયે તે જગા

૨-૧૨૭ રાખવી ને સરવે દિશાઓએ સારી રીતે તપાસ કરીને કરે તો પાકમાં કશી તરેહનો ખાગાડ થાય નહી, ને પાકશાળમાં પાટણો મૂકીને સરવે સામાન તદ્યાર કરીને પાક કિરિયા કરનારા આચાર્ય હોય, તેણે નાહાવું. પછી કાંઈ જવું નહી ને ગાફેલ રહેવું નહી, ને શાક બાજુ વધારતી વખતે અથવા હરેક પાક કિરિયા કરતી વખતે રૂંપે રૂંપે જીવ રાખવો જાણુ બોલવું નહી ને કોઈ સામાન બિધાડો રાખવો નહી ને મસોતાં જોઈએ તે ઘોષને નિત્ય નવાં રાખવાં.

એ પાકશાળામાં ઉપર ખટખટ કરનાર હોય તેણે તત્કાળ તદ્યાર કરીને સરવે સામાન આપવો અંતે વિલમ કરવો નહી, ને તે શિવાય ખાંઈણીયો, સાંબેલું, ખાંચણી, પરા, પાળી, છીણી સુપડાં, સહીત સરવે સામાન તદ્યાર રાખવો.



## ભાગ ૧ લો.

મથાણા રુમરોત કરવા વીશે.

શકનો સાદો મથાણો ૧લો-

૧ ધાણા તોણા	૪ લાલ મરચાં તોણા	૦૫
૨ જીરૂ તોણા	૫ હીંગ વાલ	૨
૩ મરી તોણા	૬ હળદર તોણા	૨

જેપર લખેલી ૬ ચીજો લાગીને તેમાંથી ધાણજીરૂ એ બે એક વાસણમાં જરાક શેકવા, ને બકી રહેલી ચાર ચીજોને ચા રબડી તડકે તપાવીને એ સરવે ચીજો એકઠી ખારીક ખાડવી અથવા દળવી એટલે એ મથાણા તદ્યાર થયેલો એક લાકડાના કોઠામાં રાખવો, ને શાક ભાજી વિગરે જેમાં બેઠાએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો.

ગરમ મથાણો ૨.

૧ બરીંગ તોણા	૧	બયકૂળ તોણા	૧
૨ મરી તોણા	૧	બવતરી તોણા	૧
૩ જીરૂ તોણા	૧	તજ તોણા	૧
૪ શાહાજીરૂ તોણા		એલેમી દાડા તોણા	૧

એ આઠ ચીજોસમભાગે લેવી ને જરાક તડકે તપાવીને એ કડી કરીને ખારીક ખાડવી અથવા દળવી તે તદ્યાર થયેલો ગરમ મથાણો એક કોરા વાસણમાં રાખવો પછી જેમાં બેઠાએ તેમાં તેને સુમારે નાખવો.

## ભજ્યાંને મથાણા. ૩

૧ ધાણા તોણા	૧	૪ સુકાં મરચાં તોણા	૦૦
૨ જીરૂ તોણા	૧	૫ હીંગ વાલ	૨૨
૩ મરી તોણા	૧	૬ હળદર તોણા	

એ ૬ ચીજો ચાર ઘડી તડકે તપાવીને ખારીક ખાંડીને એક લાકડાના ડોઠાડાંમાં એ મથાણા રાખવો ને ભજ્યાં તથા ચણાના વેશણની શેવોમાં એ મથાણા તેને સુમારે નાંખવો.

## દક્ષિણ આમટ મથાણા ૪

૧ હળદર તોણા	૪	૧ લાલ મરચાં નંગ	૨
૨ ચેથી તોણા	૨	૭ મરી તોણા	૧
૩ ધાણા તોણા	૧	૮ લવીંગ તોણા	૧
૪ જીરૂ તોણા	૧	૯ જાયફલ તોણા	૦૦
૫ ચણાની ઘણ તોણા	૨	૧૦ એલચી દોડતોણા	૦૦

એ ૧૦ વસ્તુઓ તડકામાં તપાવીને જીરૂં જીરૂં શેકવાં પછી દળવાં ને એ મથાણા જેમાં જોઈએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો, પણ એ મથાણા પાંદર દીવસ પોહાંએ એ સુમારે રાખવો વધારે હોય તો બીજી જાય.

## દક્ષિણ મથાણા ૫.

૧ કાળાં મરી તોણા	૨	૪ જીરૂ તોણા	૦૦
૨ લાલ મરચાં નંગ	૨	૫ તુવેરની ઘણ તોણા	૪
૩ ધાણા તોણા	૦૦	૬ અજીર તોણા	૦૦

એ સરવે જીરૂં જીરૂં શેકવા, ને એકાં કરીને ખારીક ખાંડવાં, ને એક લાકડાનાં ડોઠાડાંમાં ધાલીને એક લીંબુના રસનીઓ વીને જેમાં જોઈએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવે, પણ એ

મથાણા આઠ દિવસ સુધી ચાલે એ સુમારે કરવો.

મથાણા ૬

૧ કાળાં મરી તોણા	૧	૪ જીરૂ તોણા	૦૧
૨ લાલ મરચાં નંગ	૨	૫ હળદર તોણા	૦૧
૩ મેથી તોણા	૦૧	૬ મીઠા લીંબડનાં પાન	૧૦

એ સરવે વર-તુ સુકરી શેરીને બારીક ખાંડી, ને એ મથ  
ણા ફક લાકડાના કોડામાં રાખવો પછી જેમાં જોઈએ તેમાં  
નાંખવો.

મથાણા ૭

૧ સુકી હળદર તોણા	૨	૪ જીરૂ તોણા	૧
૨ મેથી તોણા	૨	૫ મરી તોણા	૧
૩ ધાણા તોણા	૧	૬ લાલ મરચાં નંગ	૨

એ ૬ વર-તુ એમાંથી મેથી તથા હળદર એ બે રકમોને ઘી  
માં શેકીને લાલ કરી, ને બીજી રહેલી રકમો તથા મીઠા લીંબ  
ડના પાન એ સરવે ઘડી બે તકે સુકવી જરાક શેકીને બારીક  
ખાંડી દળીને એ રસવે મથાણા એક લાકડાના કોડામાં રાખવો  
પછી જેમાં જોઈએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો.

શાક બાજીઓમાં લોટ મેળવવા વિશે.

લોટ મથાણા ૧

જે જે લોટ જેમાં મેળવવો હોય, તે તે અન ચોખ્ખા પાણી  
માં એક એક રાત રાખવું ને બીજે દિવસે સુકવીને દળવું ને અડદ  
ની દાળ, ચણાની દાળ, તુવેરની દાળ, એ ત્રણે દાળો એકઠી  
કરીને શર શરને સુમારે દળવી, ને શર એક ચોખ્ખા પલાળી  
સુકવીને તે પણ દળવા પછી એ ચારે રકમોના લોટ એકઠો મ

જીવીને એક કોરા વાસણમાં રાખવો પછી જે શાકમાં જોઈ  
એ તેટલો નાંખવો પણ એ લોટ મશાલો શીયાળે તથા ઉનાળે  
એક મહિના પોહિએ એટલે કરી રાખવો ન ચોમાસામાં તો દો  
ન પંદરને સુમારે કરી રાખવો સરવે લોટ મશાલાઓ એ સુમા  
રે કરી રાખવા.

### લોટ મશાલો ૨

તુવેરેની દાળ શર ૪ પલાળીને સુકવીને દળીને એક કોરા  
વાસણમાં રાખવો, તેને વાપરો ખાવા દેવો નહી ને જે શાકમાં  
જોઈએ તેમાં તેને સુમારે નાંખવો.

### લોટ મશાલો ૩

શર એક ચોખ્ખા લેધનિ શેકવા તે લાલ થાય એટલે એક ખી  
જી વાસણમાં કાઢાડવા તે એક તોલો કાળાં મરી, ને લાલ મર  
ચાં ૨ એ એ રકમો ખાંડવી, ને મીઠા લીંબડાનાં પાન  
૧૦ લે. ને જરાક સેકવાં પછી મરી. મરચાં, ને મીઠા લીંબડાના  
પાન, એ સરવે પેલા શેકેલા મશાલા ચોખ્ખામાં નાંખવા; પછી  
એ ચોખ્ખા દળીને લોટ કરવો, ને એ લોટ એક કોરા વાસણમાં  
ભરી રાખવો પછી એ ચોખ્ખાના લોટનો મશાલો જે શાકમ  
જોઈએ તેમાં નાંખવો.

### લોટ મશાલો ૪

૧ ચોખ્ખા શર	૧	૪ કાળાં મરી તોલો	૦૧
૨ ચણાની દાળ શર	૧	૫ લાલ મરચાં નંધ	૪
૩ તુવેરેની દાળ તોલો	૨	૬ મીઠા લીંબડાનાં પાન	૧૦

એ સરવે વસ્તુમાંથી ચોખ્ખા, દાળો એ ત્રણે રકમો જુદી

શેકવી, ને મરી, મરયાં, ને પાદડાં એ ત્રણે રક્ષા ચાર  
ધડી તડે તપાવીને જરાક શેકવી, પછી એ સરવે એકડું કરીને  
ફળવું, એ દળેલા લોટ મથાણો એક ડોરા વાસણમાં રાખવો.

લોટ માલો ૫

જ્યારે શર ૧ લાવીને શેકવી. તેને દળવી તથા કાળાં મરી  
તોલો ૧ તથા લાલ મરયાં બે સુકવી, જરાક શેકીને ખાટીક ૪  
રવાં, પછી એ લોટમાં એ સરવે મેળવી એક ડોરા વાસણમાં ભ  
રી રાખવો, ને એ લોટ મથાણો જેમાં જોઈએ તેમાં નાંખવો.

લોટ મથાણો ૬

ધડુ સેર ૧ તથા ચણા શર ૧૦ તથા હળદર સુકી તોલો ૪  
એ ત્રણે જણશે સુકવીને જુદી જુદી શેકવી પછી હળદરને ચાં  
ખી ખાંડવી, પછી એ ત્રણે જણશે એકઠી દળીને એ લોટ મ-  
થાણો એક ડોરા વાસણમાં ભરી રાખવો; પછી જેમાં જોઈએ તે  
માં નાંખવો.

મિડુ શુધ કરવાનો ઉપાય.

શર ૧ મીડુ જેવું તેને શર ૧૦ પાણીમાં એક વાસણમાં  
પલાળવું. તે એક રાત રાખવું, પછી ખીજે દિવસે એક કડાઈ  
માં ઉપર ઉપરથી નિતરવું નિતરવું એક ગયણાથી ગળી લેવું  
ને નીચે રહેલો કચરો કાઢી નાંખવો પછી એ કડાઈ ચુલે ચહ  
ડાવીને તળે ખુબ તાપ કરવો, એટલે તે મીડામાં નાંખેલું પા-  
ણી બગી જશે, ને સફેત મીડુ થશે પછી થી શુધ થએલું મીડુ  
એક ખાજ વાસણમાં અથવા લાકડના કડોડમાં રાખવું તે મી  
ડુ શાક ભાજી, ભજ્યાં, રાઈતાં ચટણીઓ વિગેરે સરવે કામ



માં આવશે

સાકર થાવાનો ઉપાય.

શરે ૧ સાકર લાવી તેમાં પાથરે પાણી નાંખવું પછી એક કડાઈમાં નાંખીને તે કડાઈ ચુલા ઉપર મુકવી ને તળે તાપ કરે, તે ઉજળે એટલે જરાક દુધ છાંટવું ને એ ઉપર આવેલો મેઝારાથી કાઢાડી લેવો એ રીતે જ્યાંહાં સુધી ઉપર મેલ આવે ત્યાં સુધી જરાક જરાકદુધ છાંટીને ઉપરથી એજ રીતે ઝારાય મેલ ઉતારી લેવો, ને સાફ ચોખ્ખી થાય એટલે એ સાકર શુદ્ધ થઈ જાય, પછી ઊતારી એક ખીન્ન વાસણમાં ગાળી લેવી તે ઠરે એટલે સફેદ સાકર થશે તે જમાં જોઈએ તેમાં નાંખવ માં આવશે.

દુધ મેળવીને દહીં કરવાનો ઉપાય

શરે એક દુધ ગાયનું, અથવા ભેંસનું લાવીને ઉનું કરવું, પછી તે ટાઢું કરીને પછસામાર છાશ અથવા એક જરાક લીંબુ નીચોવવું, ને એક માટીના ડોરા વાસણમાં એક રાત રાખવું એટલે દહીં થશે, તે દહીં શીખંડ, મઠા, રાઈતાં, વિગરે સરવે કા મમાં આવશે

સમસ્ત શકો કરવાની રીત

શક ૧—કરેલાનું સાક

કરેલાં શરે ૧ લાવી તેના કાકર છોલી નાંખવા પછી એક એક કરેલાંના વાણ વાણ કડકા કરવા, પછી બા પછસામાર મીઠું નાંખીને ચોખ્ખી નાંખવા, પછી તેના રસ નીચોવી નાંખવો, ને એક કડાઈ ચુલે ચઢાવીને, તેમાં તેલ નવટાંક મુકીને,

તેમાં જરાક ધાણા, જીર તથા લાલ મરચુ એક, એ વધારે લાલ થાય એટલે તેમાં તદ્યાર કરેલા કકડા નાંખવા, ને તજે તા પ કરવો તે ચઢે એટલે એક પદ્મશાભાર મીઠું નાંખવું ને એ આંગણાંની ચપટી ભરીને શાકનો શાદો મશાલો નાંખવો પછી ચપટીથી દબાવી ગ્લેવાં ને ચઢ્યાં હોય, તો ઉતાડી લેવાંને ઠાંકવા.

કાલિરાનું શાક ૨.

શેર ૧ કરેલા લાવીને તેના પીતા કરવા તેમાં ૦ પદ્મશાભાર મીઠું નાંખીને ચોળવાં, પછી તેના રંગ નીચેથી નાંખવો ને શેર ૧ા પાણીમાં બારીને ચઢે એટલે એક બીજા વાસણમાં કાઢી લેવાં, પછી કાઠમાં ધી શેર ૦ મુકીને તેમાં રાખ, જીર, ધાણા, મેથી, તથા લાલ મરચુ એ સરવે જરા જરા વધારેમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તેમાં પેલું બાફેલું શાક વધારવું, ને તોલા એ આંખલીના રસો નાંખવો, ને ત્રણ આંગણાં ભરીને મેથીના લોટ નાંખવો. ને સવા પદ્મશાભાર મીઠું નાંખવું પછી કડછીથી હલાવીને ઠાંકીને જરાક રહીને ઉતાડી નાંખવું ને એક બીજા વાસણમાં કાઢીને એક ચપટી ગરમ મશાલો ભભરાવી હલાવી ઠાંકી રાખવું પણ એ શાક વધારા તી વખતે એ આંગણાંની ચપટી ભરીને શાકનો સાદો મશાલો તે બાફેલા કારેલામાં મળવવો, ને પછી વધારવાં.

કાલિરાનું શાક ૩.

દક્ષિણી રીતથી.

કારેલા શેર ૧ લાવીને કાકર છોલીને દાઢશેર પાણીમાં બ

પ્રેત ચરે એટલે એક ખીજ વાસણમાં કહાડી લેવાં  
પાણી કહાડી નાંખવું પછી કડાણમાં ઘી સેરે ૦ મુકવું, તે ઉ-  
પર પ્રમાણે વધાર મુકીને, તે ખાંડેલાં વધારવાં, પછી તોલા ૨  
અળવીના રસ તથા તરણ આંગળાં ભરીને મેથીના જોટ તથા  
સવા પદ્મશાભાર મીઠું એ સરવે તે શાકમાં નાંખવું પછી હલા  
વીને ઢાંકી જરાક રહીને ઉઘાડીને એક પદ્મશાભાર સાકર નાંખી-  
ને ઉતારવું, ને એક ખીજ વાસણમાં કહાડીને ઢાંકી  
રાખવું.

#### કારેલાનું શાક ૪.

શરે એક કારેલાં લાવીને સમારીને મીઠું ચોળી નીચોવીને  
ઉપર પ્રમાણે ખાંડને તે પાણી કહાડી નાંખવું, પછી કડાણમાં  
ઘી શરે ૦ મુકીને ધાણા જીરે, તથા લાલ મરચાં એ મુકીને તે  
ખાંડેલા કારેલાં વધારવાં ને જોટ મશાલો પેહેલો ત્રણ આંગળા  
ભરીને નાંખવા ને એ આંગળાં ભરીને પાંચમા મશાલો નાં-  
ખવો; ને અડધા પદ્મશાભાર મીઠું નાંખવું પછી તુવેરની દાળ,  
અંધેલી હોય તે દાળમાંથી એ કડછી કહાડીને તે શાકમાં નાંખવી  
પછી જરાક રહીને ઉતારવું. ને ખીજ વાસણમાં કહાડીને ઢાંકવું.

એજ રીતે જે જે જોટ મશાલા કરેલા છે, તે સરવેથી  
ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કારેલાનું શાક થાય છે ને ફક્ત મીઠા મર-  
ચાંમાં ને પદ્મશાભાર તેલમાં પણ કારેલાનું શાક થાય છે પણ  
આછા તેલથી અથવા આછા ઘીથી કારેલાનું શાક વગર પાણી  
અડકેથી કરવું હોય તો જરાક તેલ, વધારમાં મુકીને તે ઢાંકવું  
તે ઢાંકેલા વાસણમાં પાંચર પાણી મુકવું, ને તજે મધુરો તાપા

કરવો, પછી ચડે એટલે ઉતારવું એ રીતે જો જો શાક કોડ  
વધારમાં કરવું હોય તો તે થાય છે.

### ૨ કંકોડાનુ શાક ૧

કંકોડા શેર એક લાવી છોડીને ઉભા ચાર ચાર કડકા સ-  
મારવા. પછી શેર ૦ થી અથવા નવટાંક તેલ મૂકીને ઘાણા જીર  
તથા લાલ મરચાં જો એ સરવે જરા વધારમાં મુકીને જરાક લા-  
લ થાય એટલે કંકોડા વગારવાં ને એક ચપટી શાકનો સાદો,  
મશાલો નાખવો. ને એક પદશાભાર મીઠું નાખવું પછી ઉઘા-  
ળીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચીઠીને તથા ચામચ એટલે  
એક ચપટી ભરીને શરવે મશાલો નાખવો. પછી ઉતારીને એક  
ખીજ વાસણમાં કઠાડીને ઢાંકવું.

### ૩ કેળાનું શાક ૧.

શેર એક કાચાં કેળાં લાવી છોડીને પીતા કરવા ને તે  
પીતા ૦ થડી સુધી પાણીમાં રાખવા; પછી તે પાણી કાડી  
નાખવું તમાં ખીજી મીઠું પાણી આશરે શેર અડધા તે પીતા-  
માં નાખવું, પછી તેમાં તેલો ૧ મીઠું નાખવું ને એક થડી સુ-  
ધી તે પાણીમાં રાખવાં, પછી તે પાણી પણ કઠાડી નાખવું ને  
એક થાળીમાં તે પીતા કોરા કરવા પછી કડાઈમાં શેર ૦ થી  
લઈને જરાં કરઈ, તથા એક તેલો અડધની ઘણ એ જ  
કમો એકડી વધારમાં મુકીને જરા લાલ થાય એટલે તે શાક તેમાં  
વધારવું, ને ૦ થડી પછી ચડે એટલે તે ઉતારવું, ને એક ચ-  
પટી ગરમ મશાલો નાખવો, પછી એક ખીજ વાસણમાં કાઢી  
ડીને ઢાંકવું.

કેળાનું શાક ૨.

કાચાં કેળાં શર એક લાવીને છાંયીથી છોલીને તેના પીના કરવા, ને તેને કડાઈમાં શર ૦ ધી નુંકીને પાણી, જીરૂ, તથા લીંબુ મરચાં બે મુકીને તે લાલ થાય, એટલે વધારેમાં સમારેલાં કેળાં નાંખવાં, ને પછીથી ભારે મીઠું ને એક ચપટી શા, નો સાદો મશાલો પેહેલો નાંખવો, તે શાક ચઢે એટલે ઉતારવું.

એ કેળાંનું શાક ખીજી ભાજી અથવા હરેક ચીજમાં મેળવવું હોય, તે ઉપરના પેહેલા શાક પ્રમાણે કરીને મેળવવું.

કોહિળાનું શાક

કોહિળા શર ૧ લાવીને છોલીને સમારીને એક ફક પઠસા ભારના કકડા કરવા ને કડાઈમાં શર ૦ ધી મુકીને એક પઠસા ભારે મેથી, જરાક જીરૂ તથા લાલ મરચાં બે એ જાણશે વધારમાં મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે તે કકડા તેમાં નાંખવા ને તેમાં બે આંગળાં ભરી સાદો મશાલો નાંખવો ને પછી ભારે મીઠું નાંખવું, પછી હજારી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે એક તોલો આંખલીનો રસ નાંખવો ને બે તોલા ગોળ નાંખવો. ને જરાક રહેતી એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખીને ઉતારવું.

એજ રીતે પઠસાભાર ધો અથવા એક પઠસાભાર તેલાંમાં ફકત મરચુ મીઠું નાંખીને પાણી થાય છે.

કઠાળાનું શાક ૧

શર એક કાચા કઠાળાં લાવીને છોલીને તેના કકડા કરીને એક કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકવું ને જરા રાઈ, મેથી, તથા

લાલ મરચાં એ મુકીને તે વધાર જરાક લાલ થાય, એટલે તે કકડાં તેમાં નાંખવા, ને પાશિર પાણી છાંટવું, પછી પધસા ભાર મીઠું ને એક ચપટી સાદા મશાલો નાંખવો. ને તે ચહડે એકલે એક તોલો આંખલીના રસો છાંટવો ને ઉતારવું.

પણ તે કંટાળાનું શાક બીજા હરેક શાકની રીતે પણ થાય છે ને કંટાળાના પાણીમાં પાપડ પણ થાય છે તે કંટાળા છી જીને એળાના લોટમાં મેળવીને વડીયો પણ થાય છે, ને કંટાળાના મુરખો પણ થાય છે, તે ત્રીજા ભાગમાં લખવામાં આવશે.

### કોઠમડાનું શાક.

શર એક કોઠમડાં લાવીને છોલી સમારી નાંના નાંના કકડાં કરવા ને કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને, ધાણા, જીરૂ, લાલ મરચાં, એ મુકીને વધારવું ને એક પધસાભાર મીઠું ને એક ચપટી સાદા મશાલો નાંખવો, તે ચહડે એટલે ઉતારવું. ને એક તોલો આંખલીના રસો છાંટવો ને તે એક કલાઈના વાસણમાં રાખવું.

### વંતાકનું શાક ૧.

૩.

શર ફક વંતાક લાવીને તેના કકડા કરવા, ને કડાઈમાં તેલ અઘાળ મુકીને ધાણા, જીરૂ, હીંગ, મુકીને તે કકડા વધારવા ને ફક પધસાભાર મીઠું નાંખવું, ને પાશિર પાણી છાંટીને ઢાંધીને તળે તાપ કરવો, તે ચઢે ફટલે ફક તોલો આંખલીનો રસો છાંટીને ઉતારવું, ને એક ચપટી ગરમ મશાલો નાંખવો.

વંતાકનું શાક ૨.

શર એક વંતાક લાવીને તેના બન્ને જઘભારના કટકા કરવા. તેને શર બે પાણીમાં બાણી કાડવા, પછી તે પાણી કઢાડી નાખવું ને તે કડકા કોરા કરવા, પછી કડાઇમાં નવટાંક ધી મૂકી ને રાઇ, ધાણા, જીર, હીંગ એ વધાર મુકીને તે કડકા તેમ વધારવા. પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોથો લોટ મથાલો નાખવો, ને સવા પદ્ધશભાર મીઠું નાખવું ને આંગળાં ભરીને ચોથો મથાલો માખવો. પછી હલાવી જરાક રહીને ઉતારવું.

વંતાકનું શાક ૩.

શર એક વંતાક લાવી સમારી નવટાંક ધી મુકીને રાઇ, ચોથો ધાણા, જીર, એ વધારમાં મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા પછી ત્રણ આંગળાં ભરીને તીજી લોટ મથાલો નાખવો ને સવા પદ્ધશભાર મીઠું નાખવું પછી પાસેરે પાણી છાંટવું પછી ઢાંકીને તજે તાપ કરવો તે ચઢે એડલે ચોથો આમટ મથાલો બે આંગળાં ભરીને નાખવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું ને એક બીજા વાસણમાં કઢાડીને એક તોલો આંબલીના રસ છાંટવો, ને ઢાંકી રાખવું.

વંતાકને રવઇયાં કરવાનો ઉપાય.

શર એક વંતાક લાવીને તેની ઉભી ચાર ચાર ફાડ્યો કરવી પણ તેને દોઢાં ભણીથી જરાક વળગેલાં રાખવાં, પછી શાકને સાદો મથાલો પહેલો તથા ગરમ મથાલો ત્રીજો એ બે મથાલો સમ ભાગે એકઠા કરીને તેમાં મોટા પદ્ધશભાર મીઠું મેળવવું, પછી તે વંતાકમાં તે મથાલો ભરવો ને એક કડાઇમાં તેલ શર ના મુકવું પછી પછી તે વંતાક તેમાં મુકવાને તજે

જ્યુગ તાપ કરે. ને ઉપર ઢાંકો રાખવું પછી તે ચડીને કોકડી  
ઓ વળે એટલે ઉતારવાં ને તેને ઉતું ઉતું નૈવેદ્ય ધરાવીને ભોજ  
ન કરવું.

એ રવઝાં વંતાક કરવાં તે નહાતા નહાતા તથા કુણા કુ  
ણાં લાવવાં તેમાં શર તેલ મુકવું તેથી પાથરે તેલમાં પણ સા  
ધારણ રવઝાં થાય છે ને ઓઝામા ઓઝા નવટાંક તેલમાં કરે  
તો ઉપર ઢાંકેલાં વાસણમાં ૦ શર પાણી ભરી રાખવું ને તેલ  
મધુરે મધુરે તાપ કરે. તે શિયાય એ રીતે એક પઠશાખાર તે  
લનો વધાર મુકીને પણ રવઝાં થાય છે.

વાહાણોનો શાક ૧.

વાહાણો શર એક લાવીને તેને ડીઠીને બે આંગળના-  
કડકા કરવા ને કડાકમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણાં જીર, મેથી  
તથા લાલ મરચાં એ બે વધારમાં મુકીને. જરાક લાલ થાય એટ-  
લે તે કડકા તેમાં નાખવા પછી એ આંગળા ભરી સાદો મશાલો  
નાખવો ને એક પઠશાખાર મીઠું નાખવું ને તે માટે  
પાણી છાંટવું ને ઢાંકીને તેજે તાપ કરે. તે ચઢે એટલે  
ઉતારવું.

એ વાહાણોનો શાક તે રીતે પણ થાય છે ને લોટ મા  
શાકા મેળવીને પણ થાય છે. ને એક પઠશાખાર તેલમાં ને વ-  
ળી ફક્ત મીઠું અને મરચુ પણ નાખીને થાય છે. પણ તે ઉ-  
પર ઢાંકેલા વાસણમાં ૦ શર પાણી રાખવું.

વાડચ કારેલાનું શાક.

શર એક વાડચ કારેલાં લાવીને તેના કાકર છોલીને પીના



કરવા, ને કડાઇમાં તેલ ના ટાંક મુકીને ધાણા, જીરૂ હીંગ તથા લાલ મરચાં એ વધારમાં મુકીને તે પીના વધારવા, પછી એ આંગણાં ભરીને સારા મથાણા પહેલો તથા સવા પચ્ચાશભાર મીઠું નાખવું ને હળાવી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો પછી ચઢે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે એ શાક ફક્ત મીઠું મરચું ને એક પચ્ચાશભાર તેલમાં પણ થાય છે ને જેટલી રીતથી કારેલાનું શાક થાય છે તેટલી તમામ રીતથી વાડ્ય કારે નું પણ થાય છે.

કાળંગડાનું શાક.

શર એક કાળંગડાં લાવી સમારીને નાહાના નાહાના કડક કરવા પછી કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઇ, તથા લાલ મરચાં એ એ સરવે વધારમાં મુકીને સમારેલા કડકા વધારવા ને એ આંગણા ભરીને સારા મથાણા પહેલો નાખવો એક પચ્ચાશભાર મીઠું નાખવું પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચડે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે ૦ શર ધીમાં પણ એ શાક થાય છે પણ લોટ મથાણા વીણે, ને એ તોલા આંખલીના રસો નાખીને થાય છે ને એ શાક સમારીને બારી કહાડી કોરૂ કરીને ઉપર લખા પ્રમાણે વધાર કરીને પણ થાય છે.

પરવરનું શાક ૧.

શર એક પરવર લાવીને તેને સમારીને પીના કરવા પછી કડાઇમાં શર ૦ થી મુકીને તેમા ધાણા, જીરૂ, તથા લાલ મરચું એક મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે વધારવું, પછી ઢાંકી

ને તમે તાપ કરવો ને જરા રહીને ઉઘાડીને એક પછશાભા  
મીઠું ને બે આંગળા ભરીને ગરમ મથાણો નાખવો પછી ચઢે  
એટલે ઉતારવું.

પરવરનું શાક ૨.

શર એક પરવર લાડીને છોડીને સમાડીને પીતા કરવા  
પછી કડાઇમાં શર ૧ ઘી મુકીને તોલા બે અડદની દાળ જરાક  
જીરું તથા લાલ મરચાં બે, મુકીને જરાક લાલ થાય એટલે વધ  
રવું પછી સવા પછશાભાર મીઠું તથા આમટ મથાણો ચોથે  
નાખવો તે બે આંગળા ભરીને નાખવો પછી તમે તાપ કરવો,  
ને ચઢે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે પરવરનું શાક નવટાંક તેલમાં પાણી થાય છે ને  
એક પછશાભાર તેલમાં ને ફક્ત ચીઠા મરચામાં પણ થાય છે  
ને એજા વચારથી કરવું હોય તે ઉપરના ટાંકેલા વાસણમાં પા-  
સેર પાણી ભરી રાખવું તે ચઢે ત્યાં સુધી મથુરો નાખ કરવો.

પંડોળાનું શાક ૧.

પંડોળા શર એક લાડીને સમાડીને પીતા કરવા, પછી ક-  
ડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરું ને રાઈએ વચાર સુડી  
ને વધારવા ને સારા પછશાભાર મીઠું તથા બે આંગળા ભરીને  
શાકનો સારો મથાણો નાખવો પછી ટાંકીને તમે તાપ કરવો તે  
ચઢે એટલે ઉતારવું.

પંડોળાનું શાક ૨

પંડોળા શર એક લાડીને સમાડીને પીતા કરવા તે બશરે  
પાણીમાં બારી કઢાડવા ને તે પાણી કઢાડી નાખવું ને એ પીતા

એક થાળીમાં ડોરા કરવા, પછી એક તોણા કાળા મરી તથા તોણા એ અડદની દાળ તથા મીઠા લીખડાના પાના એ રકમો. એક ખીજ વાસણમાં એક તોણા ધી મુકીને ચુલે ચડાવી શેકીને લાલ કરવી તે ઉતારીને બારીક વાટચાં પછી એક વાસણમાં ા શેર પાણી લઈને તે વાસણ ચુલે ચડાવવું ને તે તણે રકમો એકઠી વાટેલી તે પાણીમાં નાખવી ને તળે તાપ કરીને ખુબ ઉકાળવી, ને ઉતારીને પાછી કડાઈમાં ા શેર ધી મુકીને ધાણા, જીરું, તથા લાલ મરચાં એ તથા મીઠા લીખડાના પાના પાંચ એ સરવે વધારવા ને પેલા ઉકાળેલાં મરી વીગરે તેમાં નાખવાં ને નવા પહશાખાર મીઠું તથા ા પહશાખાર આમટ મશાલો સાથે એ સરવે તે સાકમાં નાખી હલાવી, ઘરોડ રહીને ઉતારવું.

એ પડોળાનું શાક સરવે લોટ મશાલાઓમાં મળવીને એ ા રીતે થાય છે.

પાપડીયોના લીલવાનું શાક ૧

શેર એક લીલવા લેઈને કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા ૭૩, રાં, તથા મરચાં એ વધારમાં મુકીને વધારવા પછી સવા પહશાખાર મીઠું ને એ આંગળા બરીને સાદા મશાલાં પહેલો નાખવો, પછી ા શેર પાણી છાંટવું, ને બંકીને તળે તાપ કરતા તે ચઢે એટલે એક ચપટી અજમા નાખીને ઉતારવું.

એ રીતે તુવેરોના લીલવા તથા ચણા વિગરે હરેક લીલવા નું શાક થાય છે પણ પાપડીયોના લીલવા શિવાય ખીજા કોઈ ખાદ્યમાં અજમા નાખવામાં આવતો નથી. બાકી એજ રીતે

સરવે લીલવાનું શાક થાય છે ને લોટ મશાલાઓમાં પણ થય છે.

### ગલકાનું શાક ૧

શર એક ગલકાં લાવી છોલી સમારીને નહાના નહાના કડકા કરવા ને કડાઈમાં નવટાંક ઘી મુકીને તોડા બે અડદની દાળ, ધાણા, જીરૂ, તથા મીઠા લીંપડાના પાન, તે વધારમાં મૂકી ને કડકા વધારવા, ને એક પદસાબાર મીઠું નાંખવું ને બે આંગળાં ભરીને આમટ મશાલા એથો નાંખવો, તે હલાવી ઢાંકી તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઊતારવું.

### ગલકાનું શાક ૨.

શર એક ગલકા લાવી છોલીને નહાના નહાના કડકા કરવા પછી કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઈ તથા લાલ મરચાં બે તે વધારમાં મુકીને તે લાલ થાય ફટલે ને કડકા વધારવા; ને એક પદસાબાર મીઠું નાંખવું ને બે આંગળાં ભરીને સાદા મશાલા નાંખવો. ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો ને ચઢે એટલે ઉતારવું, ને ખીલ વાસણમાં કાડવું.

એજ રીતે ગલકાનું શાક જરાક વધાર મુકીને મીઠું મરચું નાખીને પણ થાય છે ને લોટ મશાલા મેળવીને પણ થાય છે.

### ગવારફળીનું શાક ૧.

શર એક ગવારફળી લાવીને તે ડીઠીને શર ૧૫ પાણીમાં ખાશી કાઢાડવી, પછી તે પાણી કાઢાડી નાંખવું ને જરાક કોરી કરવી, પછી કડાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક ધાણા, જીરૂ

તથા તોલા બે આડની ઘણ, ને લાલ મરચાં એ બે ચીજો  
વધારમાં મુકવી ને સવા પંદરશાખાર મીઠું નાંખવું ને બે આંગ  
ળાની અપઠી ભરીને સાદા મથાણા પેંદુલા નાંખવો ને ત્રણ આં  
ગળાં ભરીને ત્રીજો ચાખ્ખાનો લોટ મસાલો નાંખવો પછી તે  
હલાવી ઢાંકી જરા રહીને બિતારવું.

ગવારફળીનું શાક ૨.

શર એક ગવારફળી લાવીને તે ડીગ્રીને શર ૧૫ પાણી  
ઉપર પ્રમાણે બાફી તે પાણી કાઢી નાંખવું ને જરાક ઢોરી ક  
રીને કડાઈમાં ધી શર ૧૦ મુકીને ઘાણા. ૭૩, ત ૧ મીઠા લીં  
ખડના પાન પાંચ તે વધારમાં મુકીને તે બાફેલી ગવારફળી તે  
માં નાંખવી પછી સવા પંદરશાખાર મીઠું ને જરાક ચોસો આમઠ  
મથાણો નાંખવો ને તોલા બે આંગળીનો રસો છાંટવો ને બે આં  
ગળાં ભરીને મેથીનો લોટ નાંખવો તે કડાઈથી હલાવીને બિ  
તારવું.

એ ગવારફળીનું શાક એ રીતે સરવે લોટ મથાણામાં થાય  
છે, ને ફક્ત મીઠું મરચું ને જરાક વધારમાં પણ થાય છે. પણ  
એ ગવારફળી બાફી કાઢીને જરાક વધાર મુકીને કઠો. તે તપાસ  
યાગ એટલે જરાક અજીરા ભભરાવીને મરચું મીઠું નાખી ઉઠા  
વી બિતારવું.

ગેંગડાનું શાક ૧.

શર એક ગેંગડા લાવી છોલીને નહાતા કડકા કરવા પછી.  
કડાઈમાં ૧ શર ૧૦ ધી અથવા નવશાક તેલ મુકીને ઘાણા, ૭૩  
તેજ એ જરા જરા વાપરવાના મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા

મથા પદ્મસામાર મીઠું નાખવું ને જરાક સાદો મથાણો નાખવો, પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો. પણ તે ઢાંકણની અગાઉ, એ શેર પાણી છાંટવું અથવા ઉપરના ઢાંકણ વાસણમાં એ શેર પાણી ભરી રાખવું એટલે વગર પાણી છાંટે પણ મડી જશે તે મઢે એટલે ઉતારવું.

### ગીણોડાનું શાક ૧

શેર એક મીઠાં ગીણોડા લાવીને સમારીને પીતા કરવા પછી કડાઈમાં તેલ નવરાંક, મુકીને જરાક જીરું, રાઈ, તથા લાલ મરચાં એ મુકીને જરાક લાલ થય એટલે તે પીતા તેમાં વધારવા, પછી મથા પદ્મસામાર મીઠું નાખવું ને જરાક શાકનો સાદો મથાણો નાખવો, ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે મઢે એટલે એક ગપડી ગરમ મથાણો નાખીને ઉતારવું.

### કડવા ગીણોડાનું શાક ૨

શેર એક કડવાં ગીણોડા લાવી જરા જરા કચડીને ફાટવો કરવી ને તેમાંથી તમામ બીજ કઢાડી નાખવાં, પછી એક વાસણમાં બેશર પાણી ભરીને તેમાં નાખવા પછી જરાક રહી જીવ ધોવાં તે ધોતે ધોતે તમામ બીજ કઢાડી નાખવા પછી તે પાણી કઢાડી નાખવું. પણ એજ રીતે પાંચ અથવા સાત વખત પાણી અથવા છાશ લઈ લેઈને ધોઈ ધોઈને પાણી કઢાડી નાખવું પછી ને ધોવેલા કડકા ફેરા કરવા ને કડકામાં તેલ નવરાંક મુકીને જરાક જીરું તથા લાલ મરચાં એ મુકીને તે શાક તેમાં વધારવું પછી એક પદ્મસામાર મીઠું તથા એ આંગણાં ભરી ને સાદો મથાણો નાખવો ને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે મઢે

એટલે જરાક ગરમ મથાણો નાખીને ઉતારવું,

ઉપર લખેલા મીઠા ગીલોડાનું શાક જેટલી રીતથી પરવરનું શાક થાય છે તેટલી રીતથી આ શાક થાય છે.

તુરીયાનું શાક ૧

જેર એક તુરીયાં લાવીને તેની ધારો છોડી નાખી તદ્દના કડકા કરવા પછી જેર ત્રણ પાણીમાં બારી કઢાડીને તે કડકા કોર કરવા પછી કડાનમાં ઘી નવટાંક મુકીને એક તોણા અડદની દાળ એક તોણા મેથી ને જરાક જીરૂ, તથા લાજ મરચાં બે મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા, પછી સવા પચાસમાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને શાકનો સાદો મથાણો નાખવો, ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોખાનો લોટ મથાણો ત્રીજો નાખવો ને હજારવીને જરાક રહી ઉતારીને ગરમ મથાણો નાખીને એક ખીજા વાસણમાં રાખવું.

એ તુરીયાનું શાક સમારીને જરાક વધારે મુકીને મીઠું મરચું ચોખીને કાચું વધારીને પણ થાય છે ને સરવે લોટ મથાણો મેળવીને પણ થાય છે પણ એ શાકમાં તોણા બે આંગળી નો રસો છાંટવો અથવા એક લીંબુ નીચોવવું ને કઢાડીને કલાકના વાસણમાં રાખવું,

ડોડાનું શાક ૧

જેર એક ડોડાં લાવી સમારી બારી કોરાં કરી નવટાંક તેલમાં જરા જીરૂ, રાઈ, વધારમાં મુકીને તે શાક વધારવું ને એક પચાસમાર મીઠું જરાક સાદો મથાણો મેળવીને ઉતારવું.

એ ડોડાંનું શાક સમારી કાચાં વધારીને પણ એજ રીતે થાય છે.

### ગોડકાનું શાક ૧

શર એક ગોડકા લાવીને તેની ધારો છોડી નાખીને સમારી ને નાહાના કડકા કરવા પછી શર ૧૫ પાણીમાં ખાશી કઢાડીને વધાર કરવો એ ગોડકાનું શાક જે જે રીતથી તુડીયાનું શાક થાય છે તેટલી તમામ રીતમાં આ શાક પણ કરવું ને એજ રીતે મી તથા મથાણા નાખવો તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

### ફુધીનું શાક ૧

શર એક ફુધી લાવી છોડી સમારીને નાહાના નાહવા કડકા કરવા ને તેના તમામ ખીજ કઢાડી નાખવાં. પછી શર ૧૫ પાણીમાં ખાશી કઢાડીને તે કડકા ડોરા કરવા પછી કડાઇમાં ની નવટાંક મુકીને તેણે એક અડદની દાળ ને જરાક ઘાણા જર ને મીઠા લીમડાના પાન પાચ તથા લાલ મરચાં જે. એ ચીજો વધારમાં મુકીને તે કડકા વધારવા પછી સવા સવા પછશાબાર મીઠું ને જે આંગળાં ભરીને ચોથો આમઠ મથાણો નાખવો, ને ત્રણ આંગળાં ભરીને ચોખ્ખાનો લોટ મથાણો નાંખવો, પછી જરાક રે. હીને ઉતારવું.

એ ફુધીનું શાક ફક્ત મીઠું મરચું ને જરાક વધાર મુકો ને પણ થાય છે.

### સાંચરીયાનું શાક ૧.

સાંચરિયા શર એક લાવીને બીણા બીણી કડકા કરવા ને તે બશર પાણીમાં ખાશી કઢાડવા ને પછી કકાડી નાખવું પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક હીંગ, તથા રાઇ તથા લાલ મરચાં જે મુકીને તે શાક વધારવું પછે એક પછશાબાર મીઠું ને



એ આંગે । ભરીને શાકનો સાંદો મથાણો નાખવો, પછી એક તો  
જો ગોળ નાખવો ને તોજા તરણ કાચી કેરીઓના ત્રીણ ત્રીણ  
કડકા નાખવા પછી જરાક રહીને એ સરવે મેળવીને ઉતારવું પણ  
પણ કેરીઓના ભાગનું જરાક મીઠું નાખવું ને એક બીજા કના-  
ઈના વાસણમાં કહાડવું.

સરધુવાની શીંગાનું શાક ૧

સરધુવાની સિંગો શેર એક લાવીને તેના ત્રણ ત્રણ આંગ  
જના કડકા કરવા ને તે કડકા શેર ૧૫ પાણીમાં ખાશી કહાડવા,  
ને એ પાણી રહાડી નાખવું; પછી નવટાંક ચણાનું વેસણ કરી  
ને તેમાં એ આંગમાં ભરીને ભજીયાનો તીજો મથાણો નાખવો  
ને સવા પહથાખાર મીઠું નાખવું, ને લોજા એ ગોળ નાખવો ને  
સવા પહથાખાર મીઠું નાખવું, ને તોજા એ ગોળ નાખવો પછી  
તે બાંદિલા દડકા તે વેસણમાં મેળવવા, પછી કણકમ ધી શેર  
વા મુદ્રી । તે વેસણમાં મેજવેલા દડકા વધારવા પછી જરાક ઉ-  
ઠાતીન ઢાંકવા પછી જરાક રહીને ઉતારવું.

બીડાનું શાક ૧

બિડા શેર એક લાવીને ખડકા અડધા આગળના કડકા કરે-  
વા, પછી કણકમાં તેલ નવટાંક મુકીને તેમાં ઘાણા, જીરું, મેથી  
તથા લાલ મરચાં એ મુકીને તે કડકા તેમાં વધારવા ને એક પહ  
થાખાર મીઠું નાખવું ને એક ચપટી સાંદો મથાણો નાખવો  
પછી જરાક બીંછાની ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચટ્ટે એટલે  
જરાક ખરાઈ છાંટવી, પણ એ બિડાના શાકમાં ખરાઈ

હા ભાઈએ; તે તોડા બે દહી, અથવા છાચ, ને તેમ ન હોય તો  
તોડા બે આંબલીના રસો, અથવા કોકમ છાંટીને ઉતારવું, તે  
એક કઝાઈના વાસણમાં રાખવું.

ચોળાફળીનું શાક ૧.

શર એક ચોળાફળી લાવી તેના ઝીણા ઝીણા કડકા કરી  
ને કઝાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને ધાણા, જીરૂ, રાઈ તથા લાલ  
મરચાં બે વધારમાં મુકીને તે શાક વધારવું, પછી એક પછસાભા  
ર મીઠું તથા બે આંગળાં ભરીને સાદા મથાણા નાંખવો ને ન-  
વટાંક પાણી છાંટવું, પછી ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, તે ચઢે એ  
ટલે જરાક ખટાઈ છાંટીને કડછીથી હલાવીને ઉતારવું.

ખડખડાનું શાક ૧.

શર એક ખડખડા લાવીને છોડીને સમારીને કડકા કરવા  
પછી કઝાઈમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક ધાણા, જીરૂ, રાઈ ત  
થા અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં એ બે ચીજો વધારમાં મુક  
ને તે કડકા વધારવા, પછી સવા પંદશાભાર મીઠું નાંખવું,  
ને તોડા બે ગોળને બે તોડા આંબલીના રસો છાંટવે  
ને બે આંગળાં ભરીને સાદા મથાણા નાંખવો તે ચઢે એ-  
ટલે ઉતારવું.

ખીરાનું શાક ૧.

શર ફક ખીર લાવી છોડી સમારી કઝાઈમાં તેલ નવટાંક મુ  
કીને હીંગ, રાઈ, લાલ મરચાં, એ વધારમાં મુકીને એક પછસાં  
ભાર મીઠું તથા બે આંગળાં ભરીને સાદા મથાણા ને તોડા  
બે આંબલીના રસો, એ સરવે ચીજો તે શાક ચઢે એટલે તેમ

તેમાં નાંખીને ઉતારવું.

એજ રીતે આરીયાનું શાક પણ થાય છે ને ને ને શાકના વધારમાં મરચાં મુકવાં તે આખાં મુકવાં ને ને ને શાકમાં લોટ મથાલા મળવવા, તે સરવેમાં ધીનો વધાર મુડવો ને લોટ મથાલા વગર મળવેથી ને ને શાક કરવું હોય તે સરવેમાં તેલનો વધાર મુકવો.

જમીક\*૬ સમસ્ત તળવાનો ઉપાય.

૧ સુરણ

શર એક સુરણ લેધને છોલવું. તે સમારીને માહિટા બબે જાળભારના ચોરસ કડકા કરવા; ને તે કડકા ફક રાત અથવા એક દિવસ સુધી રેહેવા દેવા પછી કડાઇમાં ધી શરવા મૂકીને જરાક જીર, તે વધારમા મૂકવું તે જરા લાલ થાય એટલે તે કડકા તેમાં વધારવા, ને ઉપર ઢાંકીને તળે તાપ કરવો, ને જરાક રહી ઉઘાડીને ફક પદસાભાર મીઠું નાંખવું તે હલાવીને ઢાંકવું; પછી ચડીને ધી સરખુ થાય એટલે ઉતારવું.

૬ રીતે સુરણ પાશરે ધીમાં પણ થાય છે ને આછામાં આછું નવટાંક ધીમાં પણ થાય છે પણ સુરણ તળાઇને તઘ્યા ર થાય, એટલે એક ચપટી ગરમ મશાલો ભભરાવીને ઉતારવું.

૨ રતાણ.

શર એક રતાણ લાવી છોલી સમારીને કડાઇમાં ધી શર ને મુકીને જરા જીર, મુકીને તે વધાર લાલ થાય એટલે તે તેમાં નાંખીને એક પદસાભાર મીઠું નાંખવું, ને ઢાંકીને તળે

તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ગરમ મથાલો બભરાવીને ઉતારવું.

### ૩ અળવી

શેર એક અળવી લાવીને એક જડા લુગડામાં ધાલીને ધ શી નાંખવી, પછી કડાઇમાં ધી શેર ૦ મુકીને જરાક જીરાને વધાર કરવો, ને લાલ થાય એટલે તે છોલેલી અળવીને સમારી ને વધારવી, ને એક પછસાભાર મીઠું નાંખવું, તે ચડે ફટલે એ ક ચપટી ગરમ મથાલો નાંખીને હલાવી ઉતારવું.

### ૪ બટાટા

બટાટા શેર એક લાવીને આખા શેર ૧૫૫ પાણીમાં બાફી ક'હાડવા પછી તેના છોડાં કાઢાડી નાંખવાં, ને કડાઇમાં શેર ૦ ધીનો વધાર મુકીને સમારીને વધારવા, પછી ઉપર પ્રમાણે મીઠું મથાલો નાંખીને ઉતારવા. એજ પ્રમાણે બટાટા કાચા છોલી સા મરી વધારીને પણ થાય છે.

### ૫ સકરકંદ

શેર એક સકરકંદ લાવીને સમારી કડાઇમાં ધી નવટાક મુકીને જરાક જીર મુકીને તે વધારવા પછી એક પછસાભાર મીઠું નાંખીને ઢાંકીને તમે તાપ કરવો પછી ચડે એટલે જરાક ગરમ મથાલો મેળવીને ઉતારવું.

### ૬ કંદા કોહિણુ.

શેર એક કંદાકોહિણુ લાવી છોલી સમારીને વધારવું પણ ને શીતથી સુરણ તળાય છે, તેજ રીતે એ પણ તળાય છે.

૭-૧ હજાર તથા આડુ.

હજાર તથા આડુ એ બે ચીજો સરવે શાક ભાજ્યો આ  
ચાણું ચટણીઓના કામમાં આવે છે,

લસણ કાંદા વિગેરે વધાર ચટણીઓના ઉપયોગમાં આવે  
છે તે કાંદાનું કારેલાની રીતિથી શાક થાય છે પણ તે કાંદાનું શાક  
નહવેદના કામમાં આવતું નથી. માટે જોને ખપે તે ખાય છે.

ભાજ્યો સમસ્ત કરવાની રીત

૧ મેથીની ભાજ

શર એક લીલી મેથીની ભાજ લાવી ડોંટી જીણી સમા  
રી કપાઈમાં ધી અંબોળ મૂકી, જરા હીંગ, રાઈ, તથા લાલ મ,  
રચુ મુકીને તે ભાજ તેમાં ઘાઈ વધારવી પછી અડધા પછણી  
ભર મીઠું નાંખવું ને જરાક સાદા મશાલો નાખી હલાવી ઠાંક  
તથા મધુરો તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે ઉતારવું.

૨ તાંબજાની ભાજ

શર એક તાંબજાની ભાજ લાવીને કુમળી કુમળી ડોંટી,  
સમારી ઘાઈને અંબોળ ધીમાં જરાક મેથી, રાઈ મરચુ મુકીને વ.  
ધારવી; તે ઠાંકીને ધીમે ધીમે તાપ કરવો, તે ચઢે એટલે અડધા  
પછણાભાર મીઠું તથા જરાક સાદા મશાલો, ને અડધા પછણા-  
ભાર ખટાઈ નાખી ઉતારવી.

૩ સવાની ભાજ.

શર એક સવા લાવી ઉપર પ્રમાણે સુધારીને અંબોળ ધી-  
માં જરાક હીંગ મરચુ વધારમાં મુકીને વધારવા; ને ના પછણા-

ભારે મીઠું, ને જરાક સાદા મથાણો નાખી મેળવીને ચઢે એટલે ઉતારવી.

#### ૪ ડોડીની ભાજી

શેર એક લાવી ડીંટી સમારીને શેર પાણીમાં બાફી કહાડવા પછી એક બીજા વાસણમાં લેઈને ખુબ નીચેથી ફોડી કરીને કડકામાં ધી નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ, મરચું, વધારમાં મુકીને તે ભાજી ૧ ગા પછથાભારે મીઠું, ને જરાક સાદા મથાણો મેળવીને વધારવી, તે ઉછાળીને જરાક રહીને ઉતારવી.

૫ લુણીની ભાજી પણ એજ રીતે થાય છે.

૬ કુખીની ભાજી પણ એજ રીતે બાફી વધારીને થાય છે.

૭ પૂવાડીયાંના પાનની ભાજી પણ એજ રીતે થાય છે.

૮ પોઈની ભાજી પણ એજ રીતે થાય છે, પણ ડીંટી સમારી લેઈને વધારવી; ને અડધા પછથાભારે મીઠું ને જરાક મથાણો નાખીને ઉતારવી.

૯ જોડની ભાજી પણ ડોડીની ભાજીની રીતથી થાય છે.

૧૦ ચણાના પાનની ભાજી પણ મેથીની ભાજીની રીતથી થાય છે.

૧૧ નાળાની ભાજી પણ ડોડીની ભાજીની રીતથી થાય છે.

૧૨ મોરડની ભાજી એ સમૂદ્રને કીનારે થાય છે, તે ભાજી ડીંટી સમારીને બાફી કહાડવી. પછી નીચેથી ફોડી કરીને જરાક મીઠાનો પાસ દેઈને, ઉપર પ્રમાણે વધારીને જરાને સારા મથાણો, ને જરાક ખેટા, નાખીને મેળવી ઉતારવી.

૧૩ લાંબડીની ૧૪ ક'જરાની ભાજીઓ મેથીની ભાજીની રીતથી થાય છે ને મૂળા મોઘરીઓ, વીગરેમાં જરાક મી નાખીને જરાક મેથી અથવા જીરાના વધારમાં પણ થાય છે, ને જેર ૧ લીલાં મરચાં લાવી તેની ઉભી ચીડીયો ક' રીને તેમાં મીઠું તથા ગરમ મશાલો મેળવીને ભરતુ, પછી કડાઇમાં તેલ નવટાંક મુકીને જરાક જીર, ધાણા વધારમાં મુકીને તે મરચાં વધારવાં પછી તોડા બે ગોળ તેમાં નાખવો, ને લાલ થાય એટલે ઉતરવાં; તે તળેલાં મરચાંનું શાક અથાણાની માફક આઠ દીવસ સુધી ખા-  
ધામાં આવે છે.

૨ થોરીઆના પાનની ભાજી.

જેર એક સારાં કુણા કુણા થોરીઆના પાન લાવીને જી-  
ણાં સમારીને માટ્ટીના વાસણમાં જેર ૧૫ પાણીમાં બાફી કહા-  
ડવાં પછી તેને ખુબ નીચેથીને ઘેઘ નાખવાં પછી કડાઇમાં નવટાંક ઘી મુકીને તેમાં ધાણાં, જીર, રાઇના વધાર મુકીને તે વધાર જરાય લાલ થાય એટલે તે બાફેલી ભાજીમ મીઠું મરચુ વીગરે મશાલો મેળવીને વધારી ઉછાળીને ઉતારવી,

સમસ્ત ભજીયાં કરવાનો ઉપાય.

૧ રતાજીના

૭ ફૂંદીનાં

૨ આદાનાં

૮ ગળકાનાં

૩ કારેલાનાં

૯ કેરીનાં

૪ વંતાકનાં

૧૦ મેથી લીલીની ભાજીનાં

૫ કેહોળાના

૧૧ અડવીનાં પાનનાં

૬ કેળાનાં

૧૨ સુરાણ બટાટા વિગરેનાં

ઉપર લખેલી સરવે ત્રીજી શર શર એકે શર ના ચણું  
નું વેસાણ લેવું તેમાં જે આંગળાં ભરીને ભજ્યાંને મશાલે  
ત્રીજી નાખવો ને મોહોટા પદશાભાર મીઠું નાખવું પછી તે  
માં તેને સુમારે પાણી રેડીને તે વેસાણ ખુબ શીણવું ને સમા  
રેલા પીતાને વળગે તેવું કરવું, ને તે પીતા વેસાણમાં મેળવા પ-  
છી કડાઇમાં શર વાા તેલ મૂકવું; તેને ખુબ તપવા દેવું તે તેલ  
પાકુ થાય એટલે પેલા પીતા પાંચ મેલાને તે તળાઇને લાલ થા  
પ એટલે ઝરાથી એક બીજા વાસણમાં કહાડવા એજ પ્રમાણે વ  
રેવાર કડાઇમાં મુકીને તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝરાથી કહાડી  
લેવા.

ઉપર લખા પ્રમાણે ભજ્યાં કરવાં પણ તે તેલ તપાવી પ  
કુ કરીને કરવા ને જો કાચા તેલમાં મૂકે તો ઉભરો આવે .તેણ  
કરીને મોહોટું નુકસાન થાય માટે તેલ પાકુ કરીને તળવા મૂકવાં  
ને જો પાકુ કર્યા પછી પણ ઊભરો આવે તો તે તેલમાં કસર  
બાણવી, ને તેનો ઉપાય કરવો.

તેલમાં ઉભરો આવે તો જરાક આંખલી નાખવી, અથવા  
તે તેલમાં જરાક ગોળ મુકવો, એટલે તે ઉભરો સમી જશે.

ને ચણાના વેસાણને શેવો કરવી હોય તો શર એક ચણા  
નું વેસાણ લેવું તેમાં મોટા પદશાભાર મીઠું ન જે આંગળાં  
ભરીને ત્રીજી મશાલો નાખવો, ને તે વેસાણ પાણીથી બાંધવું;



પછી એક કડાઈમાં તેલ શરૂ ગાળી પૂરીને તે તેલ પાકુ થાય એટલે ઢાંચામાં વેસણનો લુવો મુકીને, તે ઢાંચા કડાઈ ઉપર રાખી તેમાં વેસણનો લુવો ધાજીને એટલે શેવો થશે તે તળાઈને લાલ થાય એટલે એક ખીજી ઢાંચામાં તે શેવો કઢાડી લેવી, એજ રીતે વારેવારે કરી કઢાડવી.

ને ગાંઠીયા કરવા હોય તો એજ રીતે વેસણ કરવું પણ એક પદાર્થમાં પાપડીએ ખારો નાખવો, ને એક પદાર્થમાં મીઠું નાખવું. ને બે આંગળાં ભરીને મથાણો નાખવો પછી કડાઈમાં તેલ ગાળી પૂરીને પછી તેલ પાકુ થાય એટલે તે વેસણ ના વાટા કરવા ને તે કડાઈમાં મુકવા તે તળાઈને લાલ થાય એટલે ઢાંચામાં કઢાડી લેવા એજ રીતે વારેવારે વણીને તળી કઢાડવા અથવા મોટા કાણાના ઢાંચામાં પણ એ ગાંઠીયા થાય છે.

સમસ્ત રાષ્ટ્રતાં કરવાની રીત.

બગર બાફેથી રાષ્ટ્રતાં કરવાની

બાફીને રાષ્ટ્રતાં કરવાની

રીત.

રીત.

૧ દ્રાક્ષિનું રાષ્ટ્ર

૧ સુકી મચીનું રાષ્ટ્ર

૨ ખારેકનું „

૨ મકરકંદનું „

૩ અન્નુરનું „

૩ સાંગરિયોનું „

૪ લીલા આપરાનું (ટાપરાનું)

૪ સરધુવાના કુલનું „

૫ રાયણીનું „

૫ કોહોળાનું „

૬ ખીરાનું „

૬ ધીનું „

૪ આરિયાનું ,,

૭ અટાટાનું

૮ કેળાનું,,

૯ વંતાકનું

૯ અણાના વેસણની કળીનું ૯ સુરણનું રાઇવું

ઉપર લખેલી ચીજોમાંથી વગર આશ્રિથી રાઇતા કરવાની રકમો નવ છે તે શર શરને સુમારે લાવી વીણીને ઘોઘને શુધ કરવી, ને ફેટલીક ચીજોમાંથી કળીયા કાઢાડીને નાંખીને ત્રીણા ત્રીણા કડકા કરવા ને ફેટલીક ચીર છોડીને છીણીથી છીણવી ને અણાના વેસણની શેત્રો થાય છે એ રીતે મારાથી કળીઓ પાડવી એ સરવે ચીજો જુદી જુદી રીતથી સુધારી તથ્યાર કરવી પછી શર એકે નવટાંક રાઇ લેવી તેને જરાક પાણીથી પલાળીને ચાર ઘડી તડે સુકવવી પછી બયડીને તેના છોડાં કાઢી નાંખવા પછી તેમાં જરા કાચ છાંડીને ખુમ આડીક વાટવી પછી શર એકે બશરે દહીં લેવું તેમાં તે વાટેલી રાઇ નાંખીને ખુમ શીણવી પછી તે સુધારેલી ચીજોમાં દ્રાક્ષ અથવા જીરું રાઇ કરવું હોય, તે ચીજ રાઇને શીણેલા દહીંમાં મેળવવી તે તે સવા પાંચાચાર મીઠું નાંખવું ને જરાક જીરું, આડીક વાટીને નાંખવું પછી એક કોરા વાસણમાં અથવા કલાઇના વાસણમાં રાખવું.

આશ્રિને રાઇમાં કરવાની નવ રકમો છે. તે શર શરને સુમારે લાવી છોડી છીણીને બશરે બશરે પાણીમાં આશ્રિ કાઢાડવી પછી ઉપર પ્રમાણે રાઇ લાવી સુધારી વાટીને પછી બશરે દહીંમાં ખુમ શીણવી, પછી તે આશ્રિ તથ્યાર કરેલી રકમોમાંથી જ રકમનું રાઇ કરવું હોય તે રકમો તેમાં મેળવવી પછી સવા પ

તાર મીઠું તથા નાખવું, ને જરાક જીરું ખરિક વાગીને નાં-  
ડુ ને ઉપર પ્રમાણે તૈયાર કરીને રાખવું.

ઉપર જણાવી રકમાંમાંથી દ્રાક્ષને વિણી ઘોઘને શુષ્ક કરવી  
ને ખારિકામાંથી કળીયા કાઢાડી નહાના નહાના કડકા કરિ એ ઘડી  
પાણીમાં પાણીમાં પલાળી કાઢાડીને ડેરા કરવા ને અજીર રાખણે  
એ એ રત્નાના કળીયા કાઢાડી ઘોઘને શુષ્ક કરવી ને આપરાં વિ-  
ગરે બાફી ને રહેલી રકમાં છીણીને તૈયાર કરીને ઉપર પ્રમાણે ર-  
ખવું,

આ ભાગમાં મીઠું પ્રાણી મશાકા વિગરેનું વજન અને મા-  
પ લખ્યું છે પણ પાત પોતાના સ્વાદ પ્રમાણે ખાંડ, ખાટું  
મીઠું, જેને જેવું ભાવે તે પ્રમાણે તેને વસ્તુનું વજન સમજવું  
ને પોત પોતાના સુમારે મીઠા વિગરે મળવીને રસોઈ કરવી.

રાત્ર રૂપત સરવે લોકોને ઘણી અગતતા ઉપયોગી સાહે  
કવેશ્વર ઊત્તમરામજી પરમેશ્વરમજીએ પાક શાસ્ત્ર વિષેના ગ્રંથ ક-  
ર્યો છે તેનો ભાગ પહેલો સંપૂર્ણ

## ભાગ બીજો.

પકવાન સામગ્રિયો વિગરે બન ની રીત.

ખાંડની ચાસણી કરવે ઉપાય.

શરે ચાર સારી ચોખ્ખી ખાંડ રાત્રીને તેમાં શરે એક પાણી રેડવું, પછી એક કડાઈમાં નાખીને તે ચુલે ચડાવીને શરે એક દુધ છાંટવું, એટલે તે ખાંડનો મેલ ઉપર આવે તે મેલ જરાથી કઠાડી લેવો પછી એજ રીતે દુધ છાંટીને ઉપર આવેલા

ઉતારી લેવો, એજ રીતે જરા જરા રહીને દુધ છાંટીને તે માં ઉપર આવેલા તમામ મેલ ઉતારી લેવો, ને દુધ છોટે ને મેલ આવતો અથવા થાય એટલે એક બીજા વાસણમાં આછા મયણાથી તે ખાંડનું પાણી ગળવું ને તે મળેલું પાણી ફરીથી કડાઈમાં ચુલે ચડાવીને ચાસણી કરવી પણ તાવેતાથી હટાવતે લાવતે તે કડાઈને વળગેલી ચાસણીને આંગળી અડાડીને તે આંગળીની ચપટી દબાવી જોવી પણ તે ચપટી ઉઘાડતા, આંગળીને અચુક મધે જોડવા તારે થાય તેટલા તારી ચાસણી જાણવી ને જેમાં જોડવા તારી ચાસણી જોડે તેટલા તારા થાય એટલે ઉતારવી.

ખાંડ જમાવીને સાંકરે કરવાનો ઉપાય.

શરે એક ખાંડ લાવીને ઘાઘને એરધ તારી ચાસણી કરવી પછી અઠ માઠીનું કોરું વાસણ લાવીને તે વાસણમાં સુતરના તા

ચોટાડીને તેના છેડા બહાર રાખવા પછી તે ડોગલામાં તે મે  
સણી બરવા ને તે ડોગલાનું મોઢિયું ખાંધું ને તે ડોગલું જમી  
નમાં ખાડો ખોદીને તેમાં ઉતરી ઉતરી રાખ બગીને તે રાખ મ  
કુના સુધી ને ડોગલું ડાટવું ને તરણ દીવશ સુધી તેમાં રાખવું  
પછી તેની દીમથે ને ડોગલું કહાડીને તરફ એક દીવશ ઉંધુ રાખ  
લું પછી ખીલે દી શે માછી પલાળીને ચારે તરફ થર કરવો ને  
ચાર ધડી માછીનો થર રાખીને માછી ઉમેડી નાંખવી પછી તે ડો  
લું કોઈ થાય એટલે એક થાળોમાં તે મૂકીને લગવે રહીને કોડી  
કાહડી નાંખવાં ને તેમાં જમાવેલી શાકર જેમાં નોંધ્યે તેમ  
વાપ વી.

એ સારતા પાસે અથવા પતરાં શુધ આખી ચીનાત્ર સાક  
રતા સરખા થયે તે સરને કામચ વિગરેના કામમાં આવશે.

૧ મોતીપુરના લોક.

શર એક ચણાનું વેસણ લઈને તેમાં શર ૪ ધી નાંખીને  
મોઢિયું ને પછી તેમાં પાણી નાંખીને ઘેળવું ને કડાઇમાં શર  
એક ધી મૂકીને તમે જુલમ નાખ કરવો ને ને કડાઇમાં જારામાં  
વેસણ લઈને ઝીણા ઝીણા મોતી સરખા દાણા પાડવા તે ન  
ખાઈને લોચ થાય એટલે જારાથી એક ખીલ્લ લાસણમાં કાહડ  
લવા એજ રીતે વારંવાર દાણા ખાઈને જરોક લાજ થાય એટલે  
કાહડી લેવો પછી શર ૪ ખડી ચાણી કરીને તેમાં તે દા  
ણા આખા લોગી જરોક મૂકી કરીને નાંખીને ભેગવવા, પછી  
તેમાં મેવાનો મશાકો નાંખવો પછી જરોક કરે એટલે પપાશરને  
આથરે લોડ વાળવા.

મેવાનો મથાલો.

- |                     |                     |
|---------------------|---------------------|
| ૧ બેદામ મીળે નવટાંક | ૨ મરી તેણી ૫        |
| ૩ ચારોળી નવટાંક     | ૪ પૂરવા દાણા તેણી ૧ |
| ૫ પીસ્તાં નવટાંક    | ૬ સાકર નવટાંક       |

એ રકમો સુધારીને તબ્યાર કરીને તે લાડુમાં નાંખવી મેવાનો મથાલો જેને જેટલો નજરમાં આવે તેટલો નાંચ છે. એનો કાંઈ બરાબર સુમાર નથી.

૩ કનસાઈના લાડુ

શર એક ચણાનું વેસર લઈને તેમાં શર ના ધીનું મોહોવણ કરીને તેમાં પાણી નાંખી ગોળીને કડાકમાં શર એક ધી પૂરીને તે વેસણ બારામાં લેઈને તે કડાકમાં બીણી છોણી કળીએ પાડવી તે તળાઈને જરાક લાલ થાય એટલે તે કળીએ બારાથી કાઢાડી લેવી એજ રીતે વારંવાર કળીએ કરી કાઢાડવી પછી શર ૪ આંડની પાંચતારી આસણી કરીને કળીએ તેમાં નાંખવી તે મેવાનો મથાલો પણ તેમાં નાંખવો પછી જરાક ઠંડે એટલે તેમાં મેજીને આશરે પચાશરેના લાડવા વાળવા.

૨ લાકડસાઈના લાડુ.

શર એક ચણાનું વેસણ પાણીમાં લેઈને ગોળીને, પછી કડાકમાં શર એક ધી પૂરીને તે વેસણ બારામાં લેઈને મોહોવણ કરી કળીએ પાડવી, તે તળાઈને ખુબ લાલ થાય એટલે બારાથી કાઢાડી લેવી. એજ રીતે કળીએ કરી કાઢાડવી પછી શર ૪ આંડની પાંચતારી આસણી કરીને પછી તે કળી ખુબ

ઝીણી ખાંડી ચાળીને દળ કરેલું હોય તે દળ તે ચાંસણીમાં ન  
ખાંડું, પછી મેવાનો મશાલો નાંખી કરે એટલે મેળવીને પાશિ  
રના આશરે લાડુ વાળવા.

૪ મહનોરના લાડુ.

શરે ૧૧ ને શરે ૧૧ શીંગોડાનો લોટ એકઠો મેળવીને શે  
ર ૧૧ ધીમાં મેહોવો, ને પાણીમાં ધોળીને કડાઈમાં શરે એક  
ધી પુરીને લાકડસાઈના સરખી કળીયો કરી કાઢાડી પછી તે  
કળીએ જરાક આખી ભાગી ખાંડીને શરે ૪ ખાંડની પાંચતા  
રી ચાસણી કરીને તે કળીએ તેમાં નાખવી ને મેવાનો મશ  
લો પણ તેમાં નાંખવો. પછી તે મેળવીને કરે એટલે આશરે ૫  
પાશિરના લાડુ વાળવા.

૫ મગની દાળની કળીના લાડુ

શરે એક મગ ભઈડીને તે દળ પાણીમાં પલાળવી- તે એ  
ક રાત રાખીને ઘેંઈને તમામ પુડાં કાઢાડી નાંખવા, તે સુકવી  
દેલી પછી તે સુકાએડી દાળનો દળીને લોટ કરવો. પછી મગદળ  
ના લાડુની રીતથી કળી પાડીને તેજ પ્રમાણે ખાંડની તેટલાજ ત  
રી ચાસણી કરીને તેમાં એ કળી નાંખવી. પછી જરાક કરે એ  
ટલે મેવાનો મશાલો મેળવીને પપાશિરના લાડુ વાળવા.

૬ મગજના લાંડુ.

શરે એક ચણાનું વેસણ લેઈને તેમાં શરે ૧૧ દુધ તથા એ  
ક ટકાભાર ધી તે વેસણમાં નાંખીને મેહોવું, પછી કડાઈમાં શે  
ર એક ધી પૂરીને તે વેસણ તેમાં નાખવું ને તળે તાપ કરી  
ને શેકડું તે તાપે ઉઘાવતાં હલાવતાં શેકાઈને લાલ થાય એ

ટલે ઉતારીને પછી તેમાં શર જે ખાંડ મેળવીને તેમાં મેવાને  
મસાલો મેળવીને પપાશરને આસરે લાકુ વાળવા  
શર એક ચણાનું વેસણ લેખને શર ૧ ધીમાં મેણિયું. પછી  
પાણીમાં ખુબ ઘોળવું ને કડાઈમાં શર એક ધી પૂરીને તે ઘોળે  
લું વેસણ ઝારામાં લેખને તે ધીમાં માતી જેવા દાણા ત્રીણા ૧  
છા પાડવા તે તળાખને લાલ થાય એટલે ઝારાયી કહાડી લેવા પ  
છી શર ૪ ખાંડની પાંચ તારી આસણી કરિને તે તળેલા દાણા  
તેમાં નાખવા પછી માસા જે કેસર લેખને તેણે ૧ દુધમાં ખુ  
બ ત્રીણુ વાટીને તે પાણુ નાખવું ને જલકળ વીગરે મેવાનો મસા  
લો મેળવી ખુબ તાવેતારી હલાવી એક રસ કરીને એક કહેરાટમ  
લેખને સરખુ દાળવું પછી એક નાહાની થાળી લેખને તે ઉપર  
ધૂટીને સાફ કરવું પછી એક છરીથી ઉભા તણ તણ આંગળને  
છેટે કાપ પાડવા એ રિતે બંને તરફ ચોરસ કાપ પાડવા પછી  
તે ફેરે એટલે તે ચકતાં ઉપાડવાં

#### ૮ મેહિસુર પાક

શર એક મેદા લેખને શર ૧ ધીમાં મેહીને કડાઈમાં શર  
૧ ધી પુરીને તે મેદા તેમાં નાખીને શેકવો તે હલાવતે હલાવતે  
શેકાખને લાલ થાય એટલે ઉતારવો પછી શર ૪ ખાંડની કુચ  
પડતી આસણી કરીને તે શેકેલું દળ તેમાં નાખવું પછી એક મા  
સો કેસર જરાક જલકળ તથા મેવાનો મસાલો નાખવો, ને તે  
ફેરે એટલે માતી પાકની માફક ચકતાં પાડવાં.



## ૯ અમરત પાક

શર એક ઘઉંનો મેદો લાગીને શર ૦૧ ધીમાં મોહિલા, ૫  
છી તેમાં ઉનું પાણી નાખીને મુઠિયાં બાધવાં ને કપાઇમાં શર-  
એક ધી પૂરીને એ મુઠિયાં તેમાં તળવાં તે લાલ થાય એટલે ૪  
હાડી નાખીને દળ કરવું પછી શર ૬ ખાંડ લાગીને પાંચ તારી  
આસણી કરીને તે દળ તેમાં નાખવું ને મેવાનો મશાલો ના  
ખીને ઉપર પ્રમાણે ચકતાં પાડ ૧.

## ૧૦ ગુદર પાક

શર એક મેદો લઈને તેને શર એક ધીમાં શેડીને લાલ કરે  
વાં પછી તેમાં શર એ ખાંડ નાખીને મેળવીને એક કઠરાઈમાં  
દાગીને મેવાનો મશાલો નાખીને ચકતાં પાડવા.

## ૧૧ માદન થાળની સામગ્રિ.

પૂણા શર આજ્ઞાના વેસણમાં શર ૦૧ મેદો મેળવીને શર ૧  
એકે શર ૦૧ દુધ નાખીને મોહિલા પછી કપાઇમાં ધી દોડ શે-  
પૂરીને તેમાં મોહિલા મેદો નાખીને શેકવો પછી તે શેકાઇને જ-  
રાંક લાલ થાય, એટલે તે ઉતારીને ૬ શરે ખાંડની પાંચ તારી  
આસણી કરીને તે શેકેલું દળ તેમાં નાખવું, ને મેવાનો મશાલો  
પણ તે આસણીમાં નાખેલા ધામમાં નાખીને મેળવવો પછી હરે  
એટલે બરેલીની માફક ચકતાં પાડવાં,

## ૧૨ સાડરની રોટલી.

શર એક સાડર લઈને ખુબ ઝીણી દળાને આળવી પછી  
તેની બરાબર બદામની મીઠા લાવી સુધારીને ખુબ ખાચીક

ખાંડીને એક રસો કરવો પછી સાકર તેમાં નાખીને એ એ રક  
 મા એકઠી કચરવી, ને ઘઉંની કણક જોવી કરીને નહાના નહાના  
 લુવા કરીને એક વેલણુને જરાક ધી ચોપડીનેજ ઉપર રોટલી વ  
 જાવી હોય તે ઉપર પણ જરાક ધી ચોપડવું, ને નહાની નહાની  
 રોટલીઓ વણવી પછી મોહોટી કઠોરોટમાં કાગળ પાથરીને તેમ-  
 તે રોટલીઓ જોડે એક એકને અડે નહીં એવી મુકવી પછી પ  
 જીપર એક ખાજી કઠોરોટ જોવી ઢાંકવી પછી તે કઠોરોટ જોટલી  
 હોમી હોય તેટલો પોહોળો દેવતા પાથરવો ને ચારે બાજુ એક એ  
 ક છટનો કણો મુકી ને તે કઠોરોટ તે જીપર દેવતાથી અધર રહે  
 એ રીતે મુકવાંને ઉપર દેવતા પા રવો તે અડધી ઘડી સુધી-  
 તે જીપર રાખવો પછી તે ઉપરનો દેવતા કહાડી નાખીને તે કઠ  
 રોટ કિનારીને બંકીની અનામત એકાન રાખવી તે ટાડી થાય એટલે  
 ઉઘાડીને જોશો તો તમ્યાર રોટલી થએલી દેખામે, પછી તે રોટ  
 લીઓ તેમાંથી કહાડી લેતી, તે નહવેદ ધરાને વાપરવી

### ૧૩ ખાખ કરવાની રીત.

ઘઉંનો મેદા શેર એક લખનિ તે પાણીમાં કણ ખાંધીને જો  
 જો કરવો પછી પાપડની રીતથી ખુબ કચરવો, તે કચરો કચરતે  
 ન શેર ધી તેમાં સમાવવું પછી તેને કાચો પડો તે સાટો કડ  
 ધમાં, નવટાંક ધી લેહને શેકવો પછી સેર એક મેદાની કણક ખાં-  
 ધીને લુવા કરીને વણીને તેમાં સાટાનો બુકો ભરીને લવો કર-  
 વો પણ તે લુવાનું ખાજી વણીને ટચલી આંગળીથી અથવા ચી  
 જથી હારો હાર કાંણા પાડવાં, સેર ના શેર લેખે કડાધમાં ધી

પુરીને પાવનવળી કહાડ્યાં,

સાકરના "સકરપારા,

શર એક મેંદા લેઈને ના ધીમાં મોહિયો પછી પાણીથી કકણ ખાંચ્યો, પછી શર એકના બે લુપા કરતા પછી વેજણથી ના હા જાડા પાણવા ને જરીથી કાપીને તણ તણ ખુણા પડે એ રીતે કડકા કરવા, પછી કડકામાં શર એક ધી પૂરીને તે કડકા તળી કાહાડવા પછી શર બે ખાંડની ચાર તારી ચામણી કરીને તે કડકા તેમાં નાંખવા તે કાહાડી લેવા.

૧૫ ચંદ્રકળાની સામગ્રી,

શર એક મેંદા લેઈને શર ના ધીમાં મોહિયો પછી પાણીમાં ખુબ ધોળીને ખીર કરવું પછી તે ખીરાનાં માસા બે કેસર એક તોડા પાણીમાં વાટીને તેમાં નાંખવું, ને વાજ ૧ બરાસ વાટીને તે પણ તેમાં નાંખવું, પછી એક વાડરીમાં શર અઢર ને ચાશરે ખીર લેઈને કડકામાં શર એક ધી પૂરીને તેમાં તે વાડરીના ખીરાની થોડે થોડે ધાર કરી ને તે તળાઈને જાજ થયે એટલે એક જારાથી કાહાડીને ઘેર બે ખાંડની ચારનારી ચામણી કરી રાખી હાથ તેમાં જાગી કાહાડવું એજ રીતે સેર ૧ ના બે લખે માત્રપુવાની માફક કરીને ચંદ્રમાના સરખાં ગોળ ચકતા કરીને ચામણીમાં પાચાં તેને ચંદ્ર કળાની સામગ્રી કહે છે.

ગવરની સામગ્રી

સેર એક મેંદા લાવીને સેર ના ધીથી મોહિયો ને પાણીમાં તેવું ખમીર ઘોળવું પછી કડકામાં સેર સંવા ધી પૂરીને તળે

ખુબ તાપ કરવા પછી તે ઘોળેલું ખમીર ઉક વાસણમાં લેખને  
 ઘેખરની શીનથી ઘીમાં રેડવું પછી તરીને ઉપર આવે એટલે  
 ચાંગણ ચાંગણ ખમીર તે ઉપર છાંટવું તે વજનમાં ૭ શરને  
 આશરે થાય એટલે તે તાવેતાથી ફેરવીને ખાને તરફથી તળાઈને  
 સરખા લાંબ થાય એટલે ઝારાથી એક ખીન્ત વાસણમાં કાઢા  
 ડીને તે ઉપર નવટાંક પાએલી ઘુરાળાંડ વાપરતી એજ શીતે વા  
 રવાર કરીને ખમીરની સામગ્રી થાય છે ખીણ પણ ખમીરની  
 સામગ્રી મેંદા ઘોળાં મેંદા ફેસર તથા ખરાસ મેંજવીને પણ એ  
 જ શીતે થાય છે.

ઘેખર કરવાની રીત.

શર એક મેંદા લેખને શર ૭ ઘીમાં મોહિયો પછી પા-  
 લીથી ખુબ કડણ ખાંધીને એક કડાઈમાં તાંખીને તે ગોળ  
 ઉપર ઊના પાણીની ધાર કરીને ખુબ કેળવવો એજ શીતે ઉક  
 તા પાણીની ધારમાં કેળવતે કેળવતે માત્રપૂવાના ભેડું ખમીર ક  
 રતું પછી કડાઈમાં એક શર ઘી પૂરીને તળે ખુબ તાપ કરવે-  
 પછી એક કડાઈમાં આશરે હાથેડ પશિર ખમીર લેખને તે ઘી  
 માં રેડવું એટલે તે તરીને ઉપર પૂરીની માફક આવે તે ફેરવીને  
 ઝારાથી કાઢા ડીને ખસેર ખાંડની ચારતારી ચાસણી કરીને તે ત  
 ખી કાઢાડેલું ઘેખર તે ચાસણીમાં પાત કાઢાડતું એજ શીતે વા  
 રવાર કરીને ઘેખર થાય છે.

૧૮-૧૯-૨૦ ચુન્ત કરવાની રીત

સેર એક મેંદામાથી સેર ૭ મેંદા લેખને 'કડાઈમાં નવટાં  
 ક ઘીમાં શીરાની માફક સેકીને લાલ થાય ફટલે એક ખીન્ત વા

સણમાં કાહાડવો પછી તેમાં પાસેર ખાંડ તથા ફક ટકાભાર ખ સખસ તથા એક તોલો સુકુ બીણું બારીક છીણેલું ઓપરું એ સરવે તે સેકેલા મેદાના દળમાં મેળવવું પછી સેર પૂણે રહેલો મેદા પાણીથી બાંધીને કેળવાને કણક કરવી પછી તે કણક માંથી લુવો કરીને પૂરી વણવી પછી તે સેકેલા દળમાંથી ૦ તો લો લઈ તે વણેલી પૂરી ઉપર મુકીને ગોળો કરવો, ને ચારે ત રફ કાંગરી કરીને કડાઈમાં સેર પૂણે ધી પૂરીને તે ગોળ કાંગરા કરેલાં ગુળ તળી કાહાડવાં, એજ રીતે સંજીરી, તથા ઘુધરા વિ વિગરે જે જે કરવું હોય તે મધે મથાલા સહીત સેકેલું દળ કરી ને જેને જેવા ગમે તેવા ઘાટ કરવા પાણીમાં તળાઈને લાલ થાય એટલે કાહાડવાં, એ રીતે ગુળાં તથા સંજીરી થાય છે ને સંજીરી નાહાની પૂરી સરખી ઢોરે કાંગરા કરીને થાય છે, ને ધુ ધરા એ બાજુ ઉપર ગોળ ને મધ્યે ઢાંડી રાખીને તેના ઉપર કાંગરા કરી થાય છે.

### સાકરના માલપૂવા

સેર એક ધજનો લોટ લેઈ બાળી શુષ્ક કરીને પાણીમાં ઘેાળવો ને સેર એક સાકર પાણી પડાળીને એમાં નાંખીને ઘોળવી, તથા તોલો ૦ આપ્પા મરી નાંખવાં, પછી છાંડે કડાઈમાં ધી સેર સત્તા પૂરીને તળે ખુબ તાપ કરવો, પછી ઘોળેલું ખમીર એક વાડીમાં લેઈ ને ધીમાં રેડવું એટલે નાહાની રેટલી જે વડો માલ પૂવો થઈને ઉપર આવે ને જરાક લાલ થાય

એટલે તે માલપુત્રો ઝારાયી એક બીજા વાસણમાં કહાડવો,  
એજ રીતે વાડકીમાં આશરે દાડ પાસેર ખમીર લેખને વારંવાર  
તે ધીમાં રેડી તળી કહાડવું,

૨૨ ખાડના માલપુત્રા

શર એક ઘઉંનો લોટ લેખને પાણીમાં ઘેળવો, ને સા-  
રી ધુધ કુરીને શર એક ખાંડ તેમાં નાખીને ઘેળીને ખમીર  
કરવું, તે ખમીર ઉપર પ્રમાણ લેખ માલપૂવા કરી કાડવા.

૨૩ ગોળના માલપુત્રા.

શર ૧ ગોળ લેખને પાણીમાં ઓગાળીને ગળવો પછી શ-  
ર એક ઘઉંનો લોટ લેખને તે ગોળના ગળેલા પાણીમાં ખમીર  
કરવું ને ૧૧ પદથામાર આખાં મરી તે ખમીરમાં નાખીને, આ  
શરે દાડ પાસેર ખમીર એક વાડકીમાં લેખને છાછર કણધમાં  
શર એક ધી પૂરેલું હોય તેમાં તે ખમીર રેડવું ને તે માલપુત્રો  
તળાઇને ઉપર આવે એટલે ઝારાયી તે માલપુત્રો કહાડી લેવો,  
વારંવાર એજ રીતે કરેથી માલપુત્રા થાય છે, ને શરે પુણેસેર  
ગોળના પશુ માલપુત્રા થાય છે.

૨૪ હજવો કરવાની રીત.

શર એક ઘઉં પાણીમાં પત્તાળી ને એ રાત પાણીમાં રાખવા  
પછી તીજે દીવસે તે પલાળેલા ઘઉં એક મોઢિયી કચરોટમાં લે-  
ખને પગેથી ખુબ યુદીને તેનું સતવ કહાડવું તેમાં શર શર પા-  
ણી રેડીને ખુબ ઓળીને પછી એક જુવા લુગડાયી તે પા-  
ણી એક બીજા વાસણમાં ગળવું ને તે પળાલેલા ઘઉંને નીચે  
બીને કુચા કહાડી નાખવા પછી તે ગળેલા પાણીને કરવા દેવું

તે ખુબ ડરે એટલે ઉપર ઉપરથી નીતરતુ નીતરતું પાણી કહાડ નાખ્યું; પછી તે નીચે રહેલું તત્વ સુકવીને તેળવું પછી શર એ કે શર ૧૧ ધી કાઠમાં પુરીને તેમાં તે તત્વ નાખીને શેકવું તે શેકને શેકને જરાક લાલ થાય એટલે ઉતારીને શર ચાર ખાંડ ના કુચા પડતી ચાસણી કરીને તે શેકેલું તત્વ તે ચાસણીમાં ના ખવું પછી તેમાં જલકળ, જલત્રી અદામની ચીજો, ચારાગી સાકરના રવા એ ચારેય મેવાનો મશાલ નાખીને એક કાંચમાં મારીને ચકતાં પાડવાં,

૨૫ મરકી કરવાની રીત.

શર એક અડદની ઘણ પલાળીને એક રાત તેમાં રાખવી પછી બીજે દિવસે તે પલાળેલી ઘણ વાટીને ફરીથી બાંણી પરત- વી પછી એક લુંગડ જલકુ ચામડી જેવું જરાક કાણુ પાડીને તે લુંગડમાં એ પરતલું ખમીર લેખને તે લુંગડ ઉપરથી એકકુ પદડ- વુ પછી શર એક ધી કાઠમાં પુરી સુલે ચડાવેલું હોય તેમાં તે લુંગડમાં રાખેલું ખમીર નીચોવવું પણ તે લુંગડને કાણેથી ધાર થાય, તે ધારના કુડાણાં પાડવાં. પછી તે લુંગડને કાણેથી ધાર થાય તે ધારના કુડાણાં પાડવાં, પછી તે ચકરડાં તળાઇને લાલ થાય એટલે ઝારાથી કાઢાડીને અશર ખાંડની ચાર તારી ચાસણીમાં ખા- જી કહાડવાં.

૨૬ સુતરફેણી કરવાની રીત.

શર ૪ કાઠા ધઉ લેખને તેમાંથી ૨૨ એક દુધીઓ રવા કહા- ડવા, પછી તે રવાનો એક ગાડીઓ ખુબ ખાડીને નરમ કણક કરતી, પછી તે કણેકના જાકડીઓ જેવા વાટા કરવા પછી ચાખાનો લો-

શર એકે શર અડધો ધીમાં નાખીને ખુબ શાણવા, પછી તે ધીમાં શણેલો ચોખ્ખાનો લોટ ને વણેલા વાટાને ચોપડવો, પછી પાંચ સાત વાટા એકઠા એકઠા કરીને તેનો એક વાટો વણવો ને તે વાટાને પણ શાણવા લોટ ચોપડવો પછી તે વાટો વણતે વણતે લાંબો લાકડી જેવો થાય એટલે ફરીથી બેવડો ચોવડો વાળીને એજ રીતે ચોખ્ખાનો ચોપડીને વાટો કરવો એજ રીતે વારંવાર પાંચ સાતવાર બેવડો ચોવડો વાળીને એજ રીતે ચોખ્ખાનો લોટ ચોપડી વણીને વાટો કરવો પછી તે વાટો ખુબ પાતળો કરવો પછી કપાઇમાં ધી શર પુરી ને તળે તાપ કરીને તે વાટો પાતળો આંગળી જેવો વણીને મહી થી પાશરને આચરેનું ઉઘાણી જેવું યુઝગુ વાળીને તે ધીમાં યુકબું તે તળાઇને ઉપર આવે એટલે બારાથી કહાડીને શર બે ખાડની આર તારી આસણીમાં તે તળેનું યુઝગુ બાળી કહાડવું એજ રીતે યુઝગાં કરીને ધીમાં તળીને ને યુઝગાં બારાથી કહાડીને ખાડની આસણીમાં પાત્ર કહાડવું.

ખરફિ કરવાની રીત,

માણ એક દુધ લારીને કપાઇમાં નાખીને તળે ખુબ તાપ કરવો પછી તે દુધ તારેતાથી હલાવતે હલાવતે તે માણ એક દુધ નો ૮ શર માવો જીંતારવો પછી શર ૧૨ ખાડની ગોળી પડતી આસણી કરીને તે માવો એ આસણીમાં મેળવીને થાગમાં ઠારવો પછી ઠેર એટલે છરીથી કાપ કરીને ખરફીના ચકતાં



પાડવાં.

પેંડા પતાસા રમકડાં.

માણ એક દુધ લાવીને જાંપર પ્રમાણે ૮ શેર માથે ઉતારવે પછી ૧૨ શેર ખાંડ લેઈને ગોળી પડતી ચાસણી કરીને એ માથે ચાસણીમાં નાખવો પછી હલાવીને ઠરે એટલે પપાશરને આશરે પેંડા વાળવા શેર ચાર ખાંડની ગોળી પડતી ચાસણી કરીને ઉતારવી પછી તે ચાર'ણી ખુબ ઘુટવી પછી તેમાંથી ચાસણી લેઈને પાથરેલાં લુગડાં ઉપર ટપકાં પાડશે તો પતાસાં થશે પણ એક પાટીયા ઉપર લુગડું પાથરીને ઉપર ઓળખોળ ચાસણી ના ટપકાં પાડીને ઠરે એટલે તે પતાસા ઉખાડી લેવાં એજ રીતે પતાશા થાય છે ને એજ રીતે ચાસણી કરીને તે ચાસણી ઘુટીને જેવાં ખીખામાં ભરે તેવાં રમકડાં થાય છે પણ લીલા રમકડાં કરવાંની પતાસાના જેવી ચાસણી કરી ને નકુર રમકડાં કરવાં પાંચ તારી ચાસણી કરવી.

જલેબી કરવાની રીત.

શેર એક મેદા લેઈને તેમાં શેર ૦ ધીનું મોહોવાણું કરવું પછી પાણીમાં દોવથ તાજું સુધી રાખવા પછી તીન્દ દોવથે તે મેદાના આઠો ખુબ ઘોળવો પછી એક માટીની લોટી કાણી કરીને પછી કડાઈમાં શેર ધી પૂરીને તે કાણી કરેલી લોટીઓ તે આથો ભરીને ધીમાં તે કાણાથી તે આથાની ધાર કરીને ઓગડડી રીતથી મધે ગાંઠ પાડીને ચક્રકડાં કરવા પછી તે ચક્રકડાં તળાઈને લાજ થાય એટલે ગારાથી ફલાડીને બશરે ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે ચક્રકડાં

તેમાં પાછ કહાડવું એજ ગીત તે આપાન ગાળ સકયારી ત-  
તજીને તે આમણીમાં બોળી કહાડવાં,

ઠોર કરવાની રિત.

શર એક મેંદા લાગીને તે ના ધીથી મોહિયો પઝી પાણ  
થી ખુબ કહાણ બાંધવું પછી કડાઇમાં શર ના ધી પૂરીને પ-  
છી તેમથી શરના ચાર લેખે જડા જડા પુરીએ જેવાં ઠોર વ-  
ણવા, પઝી કડાઇમાં તળાઇને લાલ થાય ઠેલે જારાથી કરાડીને  
બશરે ખાંડની ચાર તારી ચાસણી કરીને તેમાં તે ઠોર બોળી  
કહાડવાં, એજ ગીતે ઠોર વણી ધીમાં તજીને ખુબ લાલ થાય  
એટલે ચાસણીમાં બોળી કહાડવાં પાણ તે તઇગાર થયેલા તારને  
એકજ તરફ ચાસણી પાતી હો સવા પાસેરે ખાંડની ચાસણી ક-  
રવી, ને બન તરફથી બોળી કહાડવાં હોય તે ઉપર  
પ્રમાણ બશરે ખાંડની ચાર તારી ચાસણીમાં ઠોર  
થાય છે.

શાસ્ત્રમાં લાકુ કરવાની ગીતી લખે તેના  
શ્લોક ॥ ગો ધું મ ચુ હું ચ ધનૈ રિ મિ ય,  
જે લ ન બા ધૃ ત પ કક તં ચ ॥  
બાં ડ સ્વ મિ ય સ્વ ગુ ડેન્દુ લં.  
પ તે ન યુ લં કતલા કુ મે ત ત ॥ ૧

૩૧ ચુરમાના લાકુ

શર એક ધજનો લોટ લેઇને તેમાં શર ના લેખે ધીનું  
મોહિંબણ કરીને પછી તેમાં પાણી રેડીને કહાણ બાંધવું, પ

છી તે બાંધેલા લોટના મુઠીયાં બાંધવા. પછી કડામમાં ધી પૂરીને તળીને ઠંદાડવા પછી તે મુઠીયાંને ખાંડી ચાળીને દળ કરવું પછી ભાથ ઉપર માઘી પાચડીને તેની ઉપર પાણી છાંટીને પતરાળાં પાથરવા પછી તે દળ એક માઘી કડોટમાં લેઈને, તેમાં ધી શરૂ ૧૧ ગુખીને પછી તે ધીને દળમાં ભેળવવું, પછી ખાંડ શરૂ ૧૧ નાખીને તે ખાંડ પોચે હાથે હળવે હળવે તે દળમાં ભેળવી, પછી તે દળમાં માવાનો મશાણો મેળવીને તેમાં શરૂના ત્રણ ત્રણ લેખે લાડુ વાળીને તે પાથરેલા પતરાળામાં છુટા છુટા મુકવા, તે એક રાત રાખવા, પછી બાજે દીવસે તે લાડુ લેખને એકાંત રાખવા.

એજ રીતે દળેલી સાકર મેળવીને પણ લાડુ થાય છે.

શરૂ ૧ લોટ નવટાકીકું મેહિવાણ ધાલીને પણ મુઠીઆ બાંધી તળી ખાંડીને દળ કરીને શરૂ પાસેરીકા ગોળ ધાલીને શરૂ એક એછેર ધી મેળવીને પણ લાડુ થાય છે, ને શરૂ એક લોટ નવટાક ધીમાં મેહિાઈને તેના એક રોટલા કરી શકીને તાપા ને વા લાલ કરીને તેનું દળ કરીને શરૂ દોહિડ પાસેરીકા ગોળ ને દોહિડ પાસેરીકું ધી ભેળવીને પણ થાય છે.

શરૂ ૧ લોટમાં પાસેરીકું મેહિવાણ ધાલીને ઉપર પ્રમાણે મુઠીયાં કરી તળીને ખાંડીને દળ કરવું પછી તે દળમાં શરૂ એકે ૧૧ શરૂ ગોળ ને અડધા શરૂ ખાંડ એકઠી ભળાને તેમાં શરૂ એક દોહિડ ધી ભળાને એક કડોટમાં બરડીની રિતથી ઠારીને તે દરે એટલે તે ઉપર બેનું કરીને ૧૧ શરૂ ધી રેડીને ઉપર મેવાનો મશાણો ભભરાવો ને તે કડોટ હવામાં રાખવી, પછી

ખીજે દીવશે છરીથી કાપ કરીને ચકતાં પાડીને બરેશી ચુરમુ થાય છે.

એજ રીતે ઘી ગોળ મેળવીને કકરોટમાં ઠાંરીને તે ઉપર ખાંડ પાથરીને પણ એજ રીતે બરેશી ચુરમાના ચકતાં થાય છે  
રે શિ । કરવાની રીત

શર ૧ ઘાળા ધડીનો લોટ અથવા માથો લેખને શર ધીમાં નાખીને ખુબ્ય શેકીને લાલ થાય એટલે શર ૧ા ખાંડ ધોઈને તેનું બશરે પાણી કરવું ને શર ૧ પાણી ખુબ્ય ઉનું કરવું પછી તે સેકેલા શીરામાં ખાંડનું બશરે પાણી નાંખવું ને તે ઉનું ક-રેલું શર ૧ સાથે પાણી પણ તેમાં નાંખવું, ને તજે ખુબ્ય તપા કરવો પછી જરાક રહીને તે પાણી તેમાં સમઘ બાપ એટલે ખુબ્ય હલાવીને ઉતારવું સાકરનો સીરો પણ એજ સુમારે થાય છે.

શર એક ધડીનો લોટ શર ૧ ધીનો શર ૧ ગોળ એ ત-ણે ભાચ બરોબર સમભાગે લેખને પણ એજ રીતે ગોળનો સીરો પણ થાય છે.

૩૩ કંસાર કરવાની રીત.

શર એક ધડીનો લોટ લેખને તેને તવણાક ધીનું મોહોવાણ કરવું રુંછી તે લોટ એક વાસણમાં પોચો પોચો ઘણ-પડતો ભરવો એજ રીતે જટલા ફેરા તે લોટ ભર્યો હોય તેટલા ફેરા તે વાસણમાં પાણી ભરીને આધણ મુખું પણ જુના ધઉ તથા કાઠા દાઉથખાની ધઉનો લોટ હોયતો તેમાં તે લોટથી રોહોડુ પાણી તે આધણમાં મુકવું પછી તે આધણ ઉકાળીને ઉભરો

આપે એટલે તે ભરેલો લોટ એક આંધણમાં ઘોરવો, પણ તે આંધણમાં નવટાંક ધી ઉકળતાં નાંખવું ને જરાક રહીને તે ઘોરે લો લોટ ખુલ્લો હલાવવો ને તે ઉપર નવટાંક ધીના દારો દેવો. પછી ઉતારીને હલાવીને ખુલ્લો એકશાન કરવા.

૩૪ તલધાગી લાખશી.

તલધાગી લાખશી જરાક મોહિયા ફાડાં જોવો થકી ભયડીને સીરાની ગ્રીતીથી થાય છે.

૩૫ દુધપાક કરવાની રીત

મણ ૧ દુધ લાંબીને તેને કડાઇમાં નાંખીને ચુલે ચઢાવવું; પછી ખુલ્લો તાપ કરવો ને તે દુધ ઉનું થઇને જરાક ઉકળે એટલે મણ એકઠાહોડશર લેખે ચોખ્ખા લઇને જરાક ધીએમોહિયા. પછી દુધમાં નાંખવા પછી તે હલાવને હલાવતે તે દુધનો દુધપાક થયે એટલે તાવેતાથી કોઇ વાણ ઉપર ટપકુ મુકવું તે ટપકુ ફેલાય નહીં એટલે જાણવું જે એ દુધપાક થયો, પણ મણ એક નો સાડીએકવીશર દુધપાક થાય તેમાં છશર લેખે ખાંડ નાંખીને જરાક રહીને તે નાંખેલી ખાંડનો જીરસો સમે એટલે ઉતારવો. પછી ખદમની મીળે લાગીને ઉને પાણીએ પલાળી તે ઉપરના છોડા ટાટાડી નાંખવા પછી તે મીળે નાંખવી ને એક તોલો જીરસો જરાક દુધમાં ઘસી નાંખીને તેપણ તેમાં નાંખવું ને એક તોલો પુરવિદાણા જરાક ભઇડીને તેમાં નાંખવા તથા દ્રાક્ષ, આરોલી વિગરે મેવાનો મશાલો નાંખીને હલાવીને, નૈવેદ્ય ધરાવી જમવું.

## ૩૬. શિખાડ કરવાની રીત.

ફુધનું દહિં જમાવીને ખાંડે દિવશે તે દહીં એક લુગામાં ખાંધીને અંધર લટકનું ખાંધવું પછી તેમાંથી તમામ પાણી નીકરી જાય એટલે તે ખાંધેલું દહીં ખુબ છીણી નાંખીને એક આછા વસ્ત્રથી ચાળી કાઢાવું પછી તે જોટકું છણેલું દહીં હાથ તેમાં શેર એકે અછેરીકી ખાંડ થોએલી મેળવવી, પછી જાયફળ બદામની મીઠાને વિગરે મેવાના મશાલો નાંખવો ને એક માસે તેમાં કેસર ફુધમાં ઘસીને નાંખવું, તથા એક વાલ બરાસ નાંખીને હલાવીને કઢાઈના વાસણમાં અથવા કોરાં વાસણમાં રાખવો.

## ૩૭ ખાસુદી કરવાની રીત

મણ ૧ ફુધ લાવી તેને કઢાઈમાં નાંખીને ચુલે ચઢાવવું પછી તળે ખુબ તાપ કરવો, ને તે ફુધ હઝાવતે હઝાવતે મણ એકે બારશર તેરશરને આશરે રહે ને જરાક પાંદડી પડે એટલે ઉતાવું પછી તેમાં શેર એકે અછેર લેજ ખાંડ મુઘ કરીને નાંખવી ને મેવાના મશાલો નાંખવો.

## ૩૮ મલાઈ કરવાની રીત

મણ ૧ ફુધ લાવીને તે કઢાઈમાં નાંખીને ચુલે ચઢાવવું પછી તળે ખુબ તાપ કરવો ને તે ફુધ ઉકળીને તર ખાંડે તે તર ઝારાથી ઉતારીને એક ખીજા વાસણમાં લેવી એજ રીતે જરા જરા રહીને ઉકળતે ઉકળતે ઉપર જોટલી તર આવે તેટલી વારંવાર ઉતારી લેવી એજ રીતે એ ફુધની તમામ તર ઉતારી લેવી પછી તે મલાઈમાં શેર શેર ખાંડ મેળવીને દ્રાક્ષ,

મોરોની બદા ની મીજ વિગરે નાંખીને નેવેદ ધરાવીને વાપરવી  
૩૬ ખીર કરવાની રીત.

શર એક ચોખ, નો ભાત રાંધીને તેમાં બશરે દુધ નાંખ  
કુ' ને એ દુધમાં તે પાણીથી રાંધેલો ભાત માઠી નાંખવો, ને  
જરાક ઉકાળીને ઉતારવી.

૪૦ સાદી પૂરી કરવાની રીત

શર એક ઘઉંનો લોટ લેઈને તેમાં દોહાડ નવટાંક ધીથી  
માહીને તે લોટની પાણીથી કઠણ કણેક બાંધીને ખુબ કેળવી  
પછી જરાક ધી ચોપડીતે નહાના નહાના લુવા કરીને પૂરીયો વ  
ણવી, પછી જમીન ઉપર પતરાળાં પાથરીને તે ઉપર આછી  
આછી નાંખીને જરાક વા સુકવણી કરવી, પછી કઝાઈમાં ધી શર  
૧ પૂરીને બમે ચચારને આથરે પુરીયો તળાઈને લાલ થાય એટ  
લે ગારાથી એક ખીજ વાસણમાં કઠાડવી.

૪૧ લોચાપુરી

શર ૧ ઘઉંનો લોટ લેઈને જરાક ધીનો હાથ દેઈને પછી  
તે લોટ પાણીમાં બાંધવો પછી તે કણેક ધીમાં ડુંખી કેળવીને ક  
ણેક કરવી પણ તે કણેક કેળવતે કેળવતે આથરે નવટાંક ને જઈ  
ભાર ધી સમાવડુ', પછી તે કણેકના નહાના નહાના લુવા કરીને  
માઠી માઠી પાપડ જેવડી પૂરીયો કરવી પછી કઝાઈમાં શર ધી પુ  
રીને તે પુરીયો તળી કાઢાવી.

શર એક મેદો લઈને તેને પાણીથી બાંધવો પછી તેને ધી  
માં કેળવીને કણેક કરવી ને જરાક ધીનો હાથ દેઈને પૂરીયો વણવી  
પછી કઝાઈમાં ધી પૂરીને તે પૂરીઓ તળવી પણ તે પૂ-

ડીઓ તળવાની રીત જે પુરીઓ ધામાં તળવા મુકે તે તરીને ઉપર આવે એટલે તે કડાઇમાંથી ઝારાથી બરીને ધી તે ઉપર આવેલી પૂરી ઉપર છાંટવું એટલે તે પૂરી કુલીને દડો થશે તે પૂરી ઝારાથી કહાડીને એજ ખાન વાસણમાં કહાડવી એજ રીતે સરવે પૂરીઓ તળીને થાય છે.

૪૨ દહીયરાં.

શર ૧—મિઠા લેઇને તેને વા શર ધીથી મોઢિયો પછી પાણીથી કઠણ ખાંધીને નવટાંક ધી તથા નવટાંક પાણીથી તે કણેક ખુબ ડેળવી પછી તે કણેકના શરના આ રીતે લુવા કરવા. પછી તેની હાથેલી જેવડી જાડી જાડી પૂરીઓ વણવી પછી કડાઇમાં શર સવાથી પૂરીને તે દહીયરાં તળાઇને લાગ થાય એટલે ઝારાથી કહાડી લેવાં.

ખાસીપૂરી—શર મિઠા લેઇને તેમાં વા તોણા હળદર ને મે.હોટા પા.શાભાર મીઠું તથા છ૨ વાજા પાંચ નાખીને તેમાં એકશાન કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે ધી કણેક ડેળવતાં નાખીને લુવા કરીને પૂરીઓ વણવી ને જી કહાડવી.

એજ રીતે શર વા નિઠાને ચણા : વેસણ એ બેને રાજ વીને પણ ઉપર પ્રમાણે ખાસી પૂરી થાય છે,

૪૩ સુવાળીઓ

શર ૧ ધણેના લોટ લેઇને તેમાં જઠ ત્રણભાર મોહિવ-ણ નાખીને કણેક ખાંધીને ખુબ કચરવો, પછી ડેળવીને નહાતા નાહાતા લુવા કરીને પાતળી પાપડ જેવી વણવી, પછી શર એક ધી કડાઇમાં લેઇને તેમાં તળી કહાડવી,



### ૪૮ ગુદરવડા કરવાની રીત

શર એક ઘડના મેદો કહાડીને અગાખરીના ભેવા કડ  
ણ બાંધવા પછી ધીમાં તાપથી તળી કહાડીને તેને સુધયાથી  
ઉપરની બાજુથી બાજની માફક કાણાંકાણાં પાડીને બાંડની  
માર તારી ચાથણી કરીને બાજી કાઢાડવાં.

મડીયાં.

સેર ૧ મડના માર દાળ દળીને ટકામાર તેલમાં મેદિઈ  
ને પાણીએ કડણ બાંધીને ખુબ કચરી કેળવીને લુવા કરી વણી  
ને તેલમાં તળી કાઢાડવા. પણ સુવાળીઓ, પુરીઓ દહીયરાં  
વગેરે હમેશાં પાંચે ત્રણ સહીત વાપરવા સાફ કેળના પાણીમાં  
અથવા દૂધમાં બાંધીને કરે છે.

પાપડ

શર ૫ અડદ શુધ ચોખ્ખા કરીને તેને તેલે માંવા ને તડ  
કે સુકવીને તેની દાળ ભયડવી પછી તે કે દિવસ બે સુધી રા-  
ખીને તે દાળ પેન્ડે દોવસે છડવી, તે સુધ કરીને લોટ કરવે  
પછી તે લોટમાં શર ૧ પાપડીઓ ખારે, તથા શર ૧ મીઠું ત  
થા નવઝાંક મરી દળીને તેમાં નાખવ તથા વાલ પાંચ હોમ  
પણ તેમાં નાંખવી ઉછી સેર ૩ કેળતું પાણી ઉતુ કરીને તેમ  
તે લોટ કલાણ બાંધવો ને ગોળો કરવો, પછી એક લોટના ઘા-  
ણ લેધને તે ઘાણે જરાક તેલ ચોખીને એક લાકડાના મોહોટા  
ચારસા ઉપર તે લોટના ગોળો મુકીને ખુબ કચરવો, તે તેલ ચો  
ખડી ફેરવીને એક એક ગોળા ઉપર ચારસે ચારસે ઘાણ  
મારવા પછી તે બાધેલો લોટ ખુબ ખેંચી ખેંચીને કેળ-

વીને તેના વાટા કરવા પછી તે વાટામાંથી સુનરની દાગીથી કાપી ને ગુદ્દામાં કરવાં પછી જરાક તેજનો હાય વાહીને તે ગુદ્દું થાળી ઉપર મુકીને વેલણથી પાપડ વણવો, ને તે વણેલા પાપડ તડકે સુકવવો, એજ રીતે તમામ પાપડ વણીને તડકે સુકવવા પછી તે સુકાએલા પાપડ દસ દસ એકઠા કરી જરા વેલણથી વણી સાફ કરીને એક વાસણમાં ભરી રાખવા, પછી તે પાપડ જ્યારે જોઇએ ત્યારે કોયલાના દેવતા ઉપર શેકી વાપરવા, અથવા કડાઇમાં તેલ પુરીને તેમાં તળી કાઢાડવા,

એજ રીતે ભુરા કોહિળાના પાણીમાં બાંધીને પણ પાપડ થાય છે તે મગની મોગરદાળ દળી લોટ કરીને પણ પાપડ થાય છે.

સવાપાશિરે સાજીઆર લાગીને તેના નાહાના નાહાના કડકા કરવા પછી અધર એક લુગડાની ઝોળી બાંધીને તેમાં તે કડકા સુકવા, પછી શેર ત્રણ પાણી ઉકાળીને બાંધણ જોડું કરીને તે ઝોળીમાં રેડવું, ને તે ઝોળી નીચે એક વાસણ રાખવું તે થી તે ઝોળીમાંથી સાજી ગળીને તે પાણી નીચેના વાસણમાં આવે પણ તે સાજીના કડકા તમામ ઓગળી જાય ત્યાં હાં સુધી વારંવાર તે નીચેના વાસણનું પાણી તે ઝોળીમાં રેડીને નીચે વાસણ રાખવું તે તમામ કડકા ગળી જાય એટલે શેર ૫ અડદનો અથવા મગનો લોટ લઈને તેમાં શેર ૧ મીઠું નાંખીને તથા મરી નવટાંક તેમાં નાંખીને, હીંગ વાલ ૫ નાંખવી, પછી તે સાજીના પાણીથી, તે લોટ બાંધવો, પછી ઉપર પ્રમાણે કચરી વણી સુકવીને તેજ રીતે પાપડ થાય છે એ પાપડ

૩ આધારી આઠ રોગ પણ બન્ય છે.

સાલેવડાં કરવાની રીત—શર એક ચોખ્ખાની કાણુદી દળીને તે લોટ આરી કાઢાડવો, પછી તેમાં મોહોટા પઠસાખાર મા-  
કું, ને અડધો તોણો દળેલાં મરી, ને એક પઠસાખાર આરો-  
એ સરવે નાંખીને એ આફેલો લોટ ખુબ ફેળવાને જરાક તેલ-  
નો હાથ દેઢને લુવા કરી વણીને, તે સાલેવડાં સુકવવા પછી તે  
સુકાએલાં જગારે જોઈએ ત્યારે શેકવાં અથવા તળવા ને તે વા-  
પરવાં.

૪૬ વડિયો.

શર પ ચોખ્ખા બયડી દાળ કરીને તે દાળ એક રાત પાણી  
માં રાખીને પછી ખાલે દિવસે ઘોઘને તમામ છાંડાં કાઢાડી નાં  
ખવાં પછી નીસા ઉપર આરીક વાટીને ૦ આદુ અધોળ લીલાં  
મરચાં. એ પણ તે નીસા ઉપર આરીક વાટી મેળવવાં, પછી  
એક લુગડું પલાળી પાથરીને નાહાની નાહાની વડિયો સુકવી.

એજ રીતે શીંગોડા દળી માકું મરચુ મેળવીને પણ વ-  
ડિયો થાય છે તે વડિયો જરાક ઘીમાં શેકી લાલ કરીને શિખાડ  
માં નાંખે તો તેનું નામ શિખાડવડાં કહેવાય છે.

વડિયોનું શાક કરવાની રીત—શર એક વડિયો લાઇને જરા  
ક આખી બાગીને ખાંડીને કડાઇમાં નવટાંક ઘી લેઇને તે વડિ-  
ઓ તેમાં શેકવી તે શેકાઇને ખુબ લાલ થાય એટલે તેમાં શ-  
ર દોહોડ પાણી રોવું પછી તે પાણી તેમાં સમાઇને જરાક નર-  
મ રહે એટલે એ તોણા આંખલીનો રસો છાંટીને હલાવીને  
હિતારવું.

૪૭ તવાપુરી.

શર એક ધર્મના લોટ લેઈને ધીથી માણેવો પછી તેને બાંધીને ખુબ કણેક કેળવીને પછી તેની મધે એવાના મથાલા સહીત પુરણ ભરીને પૂરીઓ વણીને ઘેબરની અથવા માત્ર પૂવાની રીતથી પણ થાય છે.

૪૮ કચોરી.

શર એક ધર્મના લોટની કણેક કરીને ખુબ કેળવીને સં જુરીના જીવું પૂરણ કરી વણી તે પૂરણ મધે ભરીને તળી ક-હાડીને કચોરી થાય છે.

૪૯ વેડમી.

શર એક તુવેરની દાળ આપણમાં ઓરીને ચઢે એટલે તેમાંથી પાણી ઓસાવી સિંડું પછી તે દાળ ખુબ વાટીને એક રસ કરી, પછી તે દળમાં શર શર ગોળ નાખીને તેમાંથી જ રાક જીરુ ઉતરીને એક રસ થાય છે એટલે ઘઉંના લોટની કણેક બાંધી કેળવીને તેની રોટલી વણીને તે તુવેરની દાળને ગોળનું કરેલું પૂરણ તે રોટલીની મધે ભરી તવા ઉપર નાખી બે ને તરફ ફેરવીને થોડી લાલ કરીને ઉતારી લેવી, તેને વેડમી કહે છે, ને તે મધે પુરણ ભરીને કરી એટલે તેનું નામ પુરણ પૂરી પણ કહે છે.

૫૦ પા પર મીઠી યુલી

શર એક ઘઉંની યુલી ભયડીને તેને ઝાડકી સુધારીને ન વડાંક ધીમાં થોડીને લાલ કરવી પછી તે યુલી કણસારની રીતે ભરીને દાહોડા આપણમાં ઓરીને ભાતની રીતિથી થાય છે,

એ રીતે યુક્તિ કરીને માંહી શરૂ અંદર ખાંડ અથવા શરૂ દોહોડ પાસેથી ગોળ નાખીને કરે તો તેનું નામ ચીંકી યુક્તિ કરીને કહે છે.

એજ રીતે યુક્તિ શક્તિ દાગમાં એકઠી મળવીને કરે તો તેની ખાંચડી પણ થાય છે.

### ૫૧ ભાખરીઓ

શરૂ એક ઘઉંના લોટ લેખને નવટાંક ધીમાં મીઠાવે, પછી તે લોટ અંદરને દોહોડ નવટાંક પાણીમાં કણેક કણેક ખાંધવી પછી તેના એકના ચાર લેખે લુવા કરવા ને તેને જરાક ધી ચોપડીને વેલણથી જાડી જાડી ભાખરીઓ વણીને ચુલે તથા ચડાવી તળે તાપ કરીને તે ભાખરીઓ તવામાં નાખવી જરાક રહીને ફેરવવી પછી તે ભાખરી તવેથી ઉતારીને દેવતાના અંગારા ઉપર શેકવી તે શેકાઈને ખુબ લાલ થાય એટલે કહાડી લેવી પણ તે ભાખરી શેકતે દાઝાનો દાગ પડવા દેવો નહીં.

એજ રીતે તેલના મીઠાવણમાં પણ થાય છે,

### ૫૨ ખાટિયો

શરૂ એક લોટ ઘઉંના લેખને તેમાં જરાક ધીથી માંધને ઉપર પ્રમાણે શરૂના આઠ લેખે લુવા કરીને મધે જરાક અંગુઠો દાખી શરૂ એકે છાણું શરૂ ૪ લેખ ખડકી આટ કરવા, પછી તેમાં દેવતામાં મુકી ખાગીને પાકા અંગારા થાય એટલે તે દેવતા મુકી ખાગીને પાકા અંગારા થાય એટલે તે દેવતા જરાક જુડીને તે ખાટિયો એ ઉપર મુકીને ઘણી તાકીદથી ફેરવીને સેકવી, ને જરા

દાંડવાનો ડાગ પડવા હોય નહીં, ને તે ફેરવીને લાલ તામાં સર  
ખી થાય એટલે ઉપરથી ઉતારીને તે દેતતા કચરી ભુકો કરીને  
તે આઘીઓ તે દેવતામાં ભારવી, ને અડરી ઘડી પછી કહાડી  
ને અંચેરી મસોતે લોહીને પછી શર એકે દોહિડ પાસેર અથ.  
વા ગા શર થી લેહને તે આઠિયો જરાક મચપડીને તે ધીમાં  
ખુખ દાખી કહાડવી, એજ રીતે આઠિયો થાય છે.

### ૫૫ ઢોકળીયો

શર ૧ એક ધજોના લોટ લેહને તેમાં એક પદ્મશાભાર મીઠુ-  
તથા ૦૧ પદ્મશાભાર કાળામરી નાંખીને, નવઢાંક ધીનું મોહિવણ  
કરવું પછી ઉપર પ્રમાણે પાણીમાં ખાંધીને લુવા કરીને જરાક  
હાથેજીમાં દાખીને તે દાળ ચઢે એટલે તેમાં મથાલો નાખતી  
વખત તે ઢોકળીઓ તેમાં નાખવી ને તે દાળ ખુખ ઉકાળીને  
ઉતારવી, તે જરાક ટાડી થાય એટલે તે ઢોકળીઓ કહાડી લેવી  
એજ રીતે ફક્ત મરચા મીઠામાં પણ થાય છે,

રોટલીઓ કરવાની રીત—શર એક ધજોના લોટ લેહને તે  
ની પ્રણેશરને નવઢાંક પાણીમાં કેળવીને કણેક કરવી પછી ૧ ના  
૧૪ લેખે લુવા કરવા પછી તે લુવા એક ખાનુથી જરાક તેલમાં  
ખાળીને ખાનુથીનું દળેલું અગમણ હોય તેમાં તે લુવા ડાખી  
કહાડવા પછી ખેખે લુવા એકઠા કરીને રોટલીઓ વણવી પછી  
તે રોટલી તથા ઉપર શકીને ઉછાળવી એટલે તેના બને પડ જી-  
દા થશે તે રોટલી ધીમાં ખાળી કહાડવી.

શેવો કરવાની રીત—શર ૧ મેદા લેહને પ્રણેશરને ન  
વઢાંક ફપમાં ખુખ કેળવીને કણેક ખાંધવી પછી એક લાંબી જરા

ક જોળ પડતો પાટલો લેખને તે ઉપર કણિકનો લોચો લેખને શે  
વો વણવી તે એક છાપડી ઉપર લુગડુ ખાંચીને તે ઉપર આ-  
કડા પાડીને સુકવવી.

શર ૧ શેવો લેખને બસેર પાણીનું આધણ મુકીને ખુબ ઉ  
કાળીને ઉભરો આવે એટલે તેમાં તે શેવો નાખવી પછી જરાક  
રહીને ઉનાડીને ઓસાવી નાખવી પછી એક ધાગીમાં લેખને શરે  
દોહોડ પાસેર ખાંડ ને દોહોડ પાસેર ધીમાં મેળવીને નદ્યેદ ધ-  
રાવીને લેવી.

(શેવોનો ખીરજી) શર ૧ શેવો લેખને ધીમાં સાતલવી  
પછી જરાક સખત રાખીને ઓસાવવી પછી વાસણમાં વરાળ  
કઠાડી નાખવી પછી લવીંગનો વધાર મુકીને કેસરનો પટ દેવો  
ને વધાર મુકેલામાં તે શેવોના ભાગ તણ કરીને તજે ઉપર તણ  
પટ ખાંડના દહને તણ ભાગે ખાંડ મેળવીને પછી તજે ઉપર દેવ  
તા કરીને તથ્યાર થાય એટલે મેવાનો મથાલો મેળવીને ઉતારવી  
પછી બરાસે અમર જિગરે નાખવો એ રીતે શેવોનો ખીરજી  
થાય છે.

ધારી પૂરી કરવાની રીત—મેઘાંતો કણિક કરીને સેર એ-  
કે પાસેર માવો, પાસેર ખાંડ અધોળ છિણેલુ ખાપડું ને એક તો  
લા ખસખસ એ સરવે એકડું કરીને તે કેળવેલી કણિકનો લુ-  
વો કરી વણીને તે ઉપર પુરણ પોળીની રિતે તે માવો એમાં  
મુકી પુરી વણીને તળી કઠાડવી.

એ શિવાય ધણીકમિળે બને છે, પણ એક એકની રિતો  
થી થાય છે.

## કમોદના ભાત

શેર એક કમોદના ચોખ્ખા લઘન તેને ખુબ ઘોવા પછી એ  
ક તપેલીમાં તે ચોખ્ખા નાંખીને તેમાં પાણી રેડવું પછી તેમ  
તે ચોખ્ખા બરાબર કરીને તે ચોખ્ખા ઉપર ઉભી આંગળી તૂટ પા  
ણી મુકીને તે તપેલી ચુલે ચઢાવી ઢાંકીને તળે ખુબ તાપ કરી  
ને ચઢે એટલે તે ભાત ઉતારવો.

## રેવાભાત.

શેર ૧ કમોદના ચોખ્ખા લઘન નવટાંક વી કડાઈમાં લઘન  
તેમાં તે ચોખ્ખા રોકીને લાલ કરવા પછી એક તપેલીમાં તે ચો  
ખ્ખાથી બમણું ભરીને પાણી મુકવું તે આધાર આવે એટલે  
ચોખ્ખા તેમાં નાંખવા સહીને છુટા થાય એટલે ઉતારવા પછી  
એક છાંયડીમાં ધોઈને લુગડું પાથરીને તેમાં તે નાંખવા, તે  
જે ઘડી રહીને જરાક ફેરા થાય એટલે તે માંદે નવટાંક બદામ  
ની મીઠી વાલ જે કેસર જરાક દુધમાં ખુબ વાટીને સરવે મે-  
વાના મશાલામાં મેળવીને તે મેવાનો મશાલા એ ભાતમાં મેળ  
વવો પછી અંશેર સાકરની ચારતારી ચારણી કરીને તે મેવા  
ભાત તેમાં મેળવવો પછી એક કડોઈમાં ઢાંકીને નાહાતા નાહાતાં  
ચકતાં પાડવાં.

## શિખંડ ભાત.

એજ રીતે કમોદના ચોખ્ખા ઘીમાં સાંતળી ભાત કરીને મે  
વા ના મશાલા સહિત દહીંમાં મેળવે તે દહીંભાત કહે છે.

એજ રીતે તઢવાર ભાત કરીને શિખંડમાં નાંખે એટલે તે  
ને શિખંડભાત કહે છે.



## કેસરી ભાત ૧

શરે એક કમોદના ચોખ્ખા લેઢને જરાક ધીમાં સાંતળીને ઉપર પ્રમાણે આંધણમાં ઓરિને છુટા ભાત થાય એટલે જરાક કડક રાખીને ફક વાસણમાં ખુદલો કરીને જરાક ટાહાડો થાય એટલે તે ચોખ્ખા લીખુના રસમાં કેસરથી રંગવા પછી લવીંગથી વધાર મુકીને તેમાં નાંખવો ને તેમાં કેસરી ખાંડ નાંખવી ને તળે ઉપર ઢાંકીને દેવના ભરીને ચહડે એટલે ઉતારવો પછી તહાડો કરી મેવાનો મથાણો નાંખવો એ રીતે કેસરિયો ભાત થાય છે પછી તેમાં બરાસ, અખર વિગરે નાંખે છે ને ઇસ્વરને અરપણ કરીને આરોગે છે.

## કેસરિયો ભાત ૨

ઉપર પ્રમાણે ચોખ્ખા ધીમાં સાંતળીને ભાત થાય એટલે લીખુથી કેસરમાં રંગી લવીંગ તથા તજનો વધાર કેઢ ખાંડની પતાસાની સરખી આસણી કરીને તે રેગેલો ભાત તે આસણીમાં મેળવીને મેવાનો મથાણો બરાસ અખર વિગરે મેળવીને પણ કેસરિયો ભાત થાય છે.

## ગિરજ કરવાની રિત

શરે ૧ કમોદના ચોખ્ખા લેઢને ઉપર પ્રમાણે નવટાંક ધીમાં સાંતળીને કાહાડી લેવા પછી શરે ૦૥૥ ચણાની દાળ લેઢને તેને ધણ જરાક ધીથી સાંતળવી પછી ઉભી આંગળી ભરીને પાણીનું આધણ મુકીને તે આધણ આવે એટલે તે દાળ તેમાં નાંખવી પછી તે દાળ જરાક ચઢે એટલે તે સાંતળેલા ચોખ્ખા તેમાં મેળવીને ઢાંકીને તળે તાપ કરવો તે ૧૥૥ શરે ખીરજમાં

પુણ્ય જણ જાણનાર મીઠું નાખવું પછી ચઢીને તથાથાર થાય  
એટલે તેમાં અડધો ફેર ધી નાંખવું મેવાનો મથાલો મેળવીને,  
ઉતારીને, લવીંગ તજનો વધાર કરવાનો ને એક વાલ ખરાસ  
નાંખવો પણ એ ખારજના આધાણમાં એક માસો વાઢેલું કેસ  
ર નાંખવું ને એ વાજ હળદર નાખવી.

સમસ્ત ઢાળો વિશે.

૧ ટુવેરની	૪ મકની ઢાળ	૭ મસુરની ઢાળ
૨ અડધની	૫ ચોળાની	૮ ખાખર વિગરે
૩ મગની	૬ ચણાની	ની ઢાળ

ઉપરની ઢાળો સરવેમાંથી જે જે ઢાળ કરવી હોય તે તે  
ઢાળ કરવા સાર સેર એકે ૪ સેરને આશરે પાણીનું આધાણ મૂ-  
કવું પછી તે આધાણ આવે એટલે તે ઢાળ તેમાં ઓરીને તજે,  
ખુબ તાપ કરવો પછી એ ઢાળ ચઢીને ગળે એટલે તે ઢાળ હ-  
લાવીને આંદી નાખવી, પછી કડછીથી જોવી તે જો જડી હોય  
તો જેની જોઈએ તેવી યાચ તે સુમારે પાણી રેડવું ને એક મા-  
સો દળેલી હળદર નાખવી ને બ પદાર્થનાર શાકનો સારો મથા-  
લો નાખો. ૩૥ પદાર્થનાર મીઠું નાખવું ને જરાક આદુ ને લી-  
લું મરચુ, ખાંડીને તેમાં નાખવું એ ઢાળ ખુબ ઉકાળીને ઉતાર-  
વી, પછી એક કડછીનું ચાકુ દેવતામાં તપાવી તેમાં એક પ-  
દાર્થનાર ધી અથવા તેલ મુકીને તેમાં એક રતી હીંગ તથા આ-  
ખા લાજ મરચાં જે એ વધારમાં મુકીને તે ઢાળ વધારવી પછી  
એક ચપટી ભરીને ગરમ મથાલો નાખીને તેલા તણ આંખલી-  
નો રસો નાંખવો,

એજ રીતે અડદની દાળ પણ પાય છે, પણ તે દાળમાં  
ધાણા, જીરૂ. ને રાધ એ રકમો વધારમાં આવે છે.

ઝાલરની દાળ શેર એ પાણીમાં ઓરવી તે ચડે એટલે; ઓ  
સાવીને ૧૫૫ તોલો મીઠું જરાક મરચુ મેળવીને એક પદશાભાર  
ધીમાં જરાક હીંગ મરચુ મૂકીને વધારેવી ને જરાક અજમા ના  
ખીને ઉતારવી.

તુંવેરની દાળ ચઢે એટલે ઓસાવીને માત્ર પદશાભાર મી  
ઠું ને મરચુ મેળવીને હીંગ મરચામાં વધારવી.

એજ રીતે મઠની દાળ પણ પાય છે પણ મઠની ને મગ  
ની દાળમાં ખટાઈ જોધએ ને આખા ઝાલર, વટાણા, ચણા, મ  
ગ મઠ ચોળા વિગેરે આખા તળવા તે ઉપર પ્રમાણે ખાણીને  
વધારવા.

જે જે દાળ જુની હોય અને ચહડે નહીતો તેમાં પાપડી-  
યો ખારો ૧૫ પદશાભાર નાખવો અથવા ખાખરાનું પાંદડું સુકું  
નાખવું અથવા એક સોપારીનો કડો નાખવો એટલે તે દાળ ચ  
હડીને ગળી જશે.

૧૨ સમસ્ત કહડિયો કરવાની રીત

૧ છાશની કડી

૫ કોકમની

૨ મઠાની

૬ વડિયોની

૩ હીની

૭ આસામાણની

૪ આંમલીની

૮ કેરીઓ વિગરેની

ઉપર લખેલી કડીઓમાંથી જેવી કહડી કરવી હોય તે રકમ સહ સુધારીને પછી શરૂ ૧ છાશ લેઈને તેમાં એક તોણ ચણા નું વેસણ ને મોટા પઢસાભાર મીઠું ને બે આંગળાં ભરીને ભ-  
જાંનેા મશાલો ને વા તોણા આદુ અથવા ૧૧ તોણા સુક એ-  
સરવે તે છાશમાં મેળવીને પછી એક પઢસાભાર ધીમાં જરાક  
મેથી, ધાણા, જીરૂ, રાઈ તથા લાલ મરચુ એ સરવે વધારમ  
મૂકીને તે છાશ વધારવી પછી ખુબ ઉકાળીને ઉતારવી પણ તે  
કહાડી વધારતે મીઠાં લીખડાના પાંચ પાન નાખવાને તે કહાડી  
ઉકળતે નવટાંક ગોળ તેમાં નાખવો.

કુદીસો, કોથમીર, અજમાનાપાન એ સરવે કહડીઓમાં ન  
ખાય છે પણ જે નાખવી તે એક ચીજ નાખવીને તેમાં બીજી  
ચીજ મેળવે તો તે ખાનેના બગાડ જાણવો મોટે જેમાં જે ચી  
જ જોઈએ તેમાં તે ચીજ નાખવી.

વડીયો લેઈને જરાક ધીમાં શેકી આખી ભાગી કરીને છાશ  
માં મેળવીને ઉપર પ્રમાણે વધાર કરી ઉકાળી ઉતારવી.

એજરિતે સરવે કહડીઓ થાય છે, પણ કોકમની તથા આંબ  
લીની કહડીમાં જરાક ગોળ જરૂરી જોઈએ, ને છાશ હીમડા વિ  
ગરેમાં ખટાશ જરૂરી હોય તો તેને સુમારે પાણી રેડવું. ને પાકી  
રિઓમાં સુક જરૂરી જોઈએ, પણ ઘણું કરીને સરવે કહડીઓ  
સરવે લોટમથાલાઓમાં થાયછે તે એકજ રીતથી ઉકાળીને ઉતારવી

## ૬૩ ખિચડિયો.

શર ૧ ખીચડી ૪ સેર પાણીના આધણમાં ઓરીને માઠો ઢા પડ્યા બાર મીઠું નાખીને તળે તાપ કરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવી.

સેર ૧ આખા ધણ પહલાળી ખાંડીને ૪ શર પાણીના આધણમાં તે ખિચડો ઓરવો તે ચઢે એટલે ઉતારવો ને ખાજરીની ખીચડી પણ એજ રીતે થાય છે, ને કોદરીની તથા તાંદળાની પણ એજ રીતે થાય છે.

## ૬૪ ઢોકળાં.

શર એક અડદની દાળ પહલાળીને વાટવી પછી તેમાં ૧ તોણા બજીયાનો મથાણો નાખીને અડધો તોણા આદુ ને તરાક લીઝાં લાલ મરચાં એ સરવે તેમાં મેળવીને પછી એક નહાની થળી લેધને તે થાળી એક તપેલામાં શર ૧ પાણીમાં છટોના ૫૦ ડકા મુકીને તેમાં પાણીથી અધરે રહે એ રીતે થાળીમાં વા શરને આસરે ખીચ પાયરીને થાળી તેમાં મુકવી પછી ઉપર ઢાકી તળે ખુબ તાપ કરવો તે ચઢે એટલે તે થાળી કઢાડી દહાડીને તે ચકતાં ઉખાડી લેવાં.

અડદની દાળ, ને ચોખાની કણકા એ બેને દળીને એક રાત પહલાળીને એજ રીતે ઢોકળાં થાય છે તેને ઢજડાં પણ કહે છે.

## પૂલા કરવાની રીત.

શર એક ચોખાની દાળ પહલાળીને જડીઓની રીતથી વાટી

ખી' કરતું પછી ચુલે તવો મઢાવીને તેલનું પોથુ ફેરવીને આ-  
શરે પાથેર ખીરું તે તવા ઉપર પાથરવું ને તે રોટલી નવો રોટ  
લો કરવો ને તેલનું પોથુ ફેરવવું પછી ફેરવવો તે મઢે એટલે  
ઊતારવો એ રીતે પૂલા થાય છે પણ આઠુ લીલાં મરમાં મા  
હોટા પદ્મશાભાર મીઠું ને જરાક ભજ્યાંનો મથાણો એ સરવે  
મેળવીને તેલમાં તળીને તવા ઉપર થાય છે.

સમસ્ત રોટલા ઠરવાની રીત

૧ બાજરીના રોટલા

૫ બાવટાના

૨ જવારના

૬ કોદરોના

૩ જવના

૭ કાંગના

૪ મકાઈના

૮ ચણા વિગરનાં

ઉપર લખેલી મિળે સરવે સુધારી દળી લોટ કરીને આ  
શરે ગાા પાણીમાં બાંધીને ખુબ મસલવો પછી તેનો અદ્ધરને  
આશરે લુવો કરવો ને ચુલે તવો મઢાવીને તળે તાપ કરવો તે  
તવો તપે એટલે એક પાણીનું ટપકુ પાડવું તે ટપકુ પડતાં પેહે  
હુ બળી જાય એટલે તે લુવો હાથે ડીપીને અથવા થાળીમાં  
દાખીને રોટલો કરીને તે તવા ઉપર નાખવો ને તળે ધીમે  
તાપ કરીને તે રોટલો જરાક મઢે એટલે ફેરવીને ઊતારવો ને-  
ફવતાના અંગારા ઉપર ખુબ થેડીને લાલ કરવો એજ રીતે  
રોટલા થાય છે પણ એ રોટલાનો લોટ બાંધતી વખતે એક પ  
પદ્મશાભાર મીઠું નાખવું.

તે શીવાય ઉપર પ્રમાણે લોટ લેધને તેમાં બે આંગળાં  
ભરીને ભજ્યાંનો મથાણો તથા એક પદ્મશાભાર મીઠું નાખવું પ

છી ઉપર પ્રમાણે પાણીથી બાંધીને રોટલો કરવો પછી તવા ઉપર તેલનું પોથુ ફેરવીને તે રોટલો તે ઉપર નાંખવો તે તજે મધુરો તપ રાખીને તે બાજુ ચડે એટલે ફેરવીને બીજી બાજુ બાજુથી તવા ઉપર નાંખવો ને ફરીથી તે રોટલાની કોરે ચારે તરફ તેલનું પોથુ ફેરવવું પણ તે રોટલો કરતા વખતે આંગળીથી મથે કાણું પાડવું ને તે કાણેથી પણ તેલ મુકવું તે રોટલો તળીને લાલ થાય એટલે બંને તરફથી ખસે કરીને ઊતારવો.

એજ રીતે વાણીઆ બ્રાહ્મણમાંકાઈ વખત ગામ જવું હોય તે વારે દુધમાં બાંધીને મશાલો મેળવી તળીને કરે છે તે રોટલા પાંચે વસ્ત્ર સહીત આરોગે છે જે જે વસ્તુ દુધમાં બાંધી થી બને છે તે એજ રીતે ક્રમમાં આવે છે.

ઉપર લખેલાં પકવાન સામગ્રિયો સાધારણ રસોઈઓ એ સરવે કરવાની રીત રમિ છે પણ તે સીવાય ઘણીક ચીજો થાય છે તેનો સુમાર નથી પણ તે સરવે એક એકની રિતીથી થાય છે માટે ઝીણી નજરથી તપ સ કરીને જોશો તો એ બાકી રહેલી સરવે ચિજો એક એકના આધારથી એજ રીતે થાય છે.

દોહરો

રચના રમિ પકવાનની, ક્રિયા કરવાની જેહ;  
વિવિધ રીતે વર્ણવી, ઉત્તમરાત્રે એહ.

# ભાગ ત્રીજો

૧ રાહતી કેરી

માણુ એક સારી મોહિત્રી કેરી લાવીને જરાક પાકા જેરી થાય એટલે તે કેરીને કાપીને ચાર ચાર અથવા આઠ આઠ કટ કા કરવા પછી તે કાપેલા કડકા ઉના પાણીમાં ધોઈને તે એક-માઠલામાં ભરવા તેમાં ચારશરે મીઠું નાખીને મેળવવું ને ત્રણ દિવસ તે મીઠામાં તે કડકા રાખવા પછી તે કડકા કહાડી દેરા કેરીને તડકે સુકવવા તે ત્રણ દિવસ સુધિ સુકવીને પછી શેર ૪ રાહ લાવીને પછી જરાક પાણીએ કરમીવીને તડકે સુકાવી પછી તે રાહ ભયડીને, માડકીને છોડાં કહાડી નાખવા પછી તે રાહ ખુબ ખાંડવી પછી એક મોહિત્રી લાકડાની કડરાટમાં લઈને તેમાં શેર પાણી નાખીને રાહ ખુબ શીણવી પછી તે ચારશરે રાહમાં શેર ૫) શરસિયું નાખીને ફરીથી તે પાણીમાં શીણવો રાહ એ સરસિયામાં પણ ખુબ શીણવતા શેર ૫ ગોળ એક-ઠો શીણવો પછી તે કેરીઓના કડકાં તેમાં નાખવા તથા શેર ૫ ખરૂંકો નાખવી ને શેર અડધો હળદર બે શેર મરી નવટાંડ છ-૩ એ સરવે તેમાં નાખી મેળવી રંગદાળીને એક પારચમાં તે રંગદાળેના કડકા ભરીને તે કુખે એટલું સરસિયું ભરવું પછી તે નું ત્રણ દિવસ સુધી મોહિત્રી ખાંધી રાખવું પછી ત્રીજી દિવસે તે અથાણું તળે ઉપર કરવું એ રીતે ત્રીજી ત્રીજી દિવસે તળે ઉપર કરતાં રહેવું તે એક મહીના પછી પાંદર દિવસ એકવાર, પેરવવું એ રીતે હમેશાં કરવું.



દક્ષિણી રીતથી આશાજી કરવાની રીત.

૧૦૦ કેરી લાવીને ઉના પાણીમાં ઘોષને ઉભી ચાર ચ  
૨ ચીરે એકઠી એક બાજુ વળગી રહે એ રીતે કાપવી પછી  
ઉપર પ્રમાણે તરણ દીવથ મીઠામાં રાખી સુકવીને ઉપર પ્રમાણે  
રાત તઢયાર કરીને તેમાં ભરવી ને સરસીયામાં ડુબાવવી.

આંપા કેરી કરવાની રીત.

માણ ૧ કેરી લાવીને તેની ચાર ચાર ફાડ્યો એકઠી વળ-  
ગી રહે એ રીતે કાપવી, ને ખુબ ઉના પાણીમાં ઘોષ નાખીને  
શેર ચાર મીઠામાં તરણ દીવથ રાખવી પછી તેમાંથી કાઢાડી કે-  
રી કરીને ઉપર પ્રમાણે શેર ૪ સુધારીને વેણવી પછી ઉપર  
પ્રમાણે ગોળ વિગરે મેળવીને તે કેરીયોમાં ભરીને પારે  
માં ઘાડીને સરસીયામાં ડુબાવવી, ને ઉપર પરમાણે હમેશાં  
ફેરવવી.

મેથીયાં કેરી.

માણ એક કેરીયો લાવીને ઉપર પ્રમાણે કાપીને ચારેશર મી-  
ઠામાં ઉપર પ્રમાણે રાખવી પછી શેર બે મે-૧ સરસીયામાંશિકીને  
પાશેર મરચાં ના પા પહસાભાર હીંગ એ બે ચીજ નર-  
ક તેલમાં શેકવી પછી એ સરવે ખુબ ખાંડીને ઉપર પરમા  
ણે રાત તઢયાર કરીને ખુબ ફેણવી પછી મેથી વિગરે સર  
વે ચીજો તેમાં મેળવીને જઈ તરણ ભાર ગરમ મશાણો નાખ  
વા, એ સરવે કેરીયોમાં ભરીને તે કેરીઓ તેલમાં અથવાસર  
શયામાં ડુબાવવી.

આરેકાનું.

મણ ૧ આરેકા લાવીને એક પોહાર પાણીમાં પહોંચાડીને  
કાઠી કરવી, પછી શર ૧ મીઠામાં ૧ રાત રાખવી, પછી બીજે  
દીવથે ૩ શર રાઘ ઉપર પ્રમાણે સુધારી ફેણીને તે આરેકા તે  
માં મેળવીને સરસીયામાં કુપાવવી.

લીંબુનું અથાણું.

મણ ૧ લીંબુ લાવીને તેની ચાર ચાર કાંચે કરવી પછી  
શર ૧ મીઠુ, શર ૧ વા હળપર, શર ૧ વા ખરવાં, પાતોલા હિંગ  
એ સરવે મથાણા ચોખ્ખા પાથર એરંડીયામાં સાદીને તે મથ  
લા લીંબુમાં ભરવે. પછી તે લીંબુ પારચનાં રાખવાં ને આડ દી  
વથ એ લીંબુ અથવા પછી શર ૧ હિ આડુના મેહિટા મેહિટ  
કાઠા કરીને તે લીંબુમાં મેળવી સુકવવા પછી ઉપર પ્રમાણે રા  
ધમાં મેળવી સરસીયામાં કુપાવીને પણ થાય છે.

કેરાંનું અથાણું.

મણ ૧ કેરાં લાવીને ૩ શર મીઠુ તેમાં નાંખવું, તે એક  
માટલામાં તે કેરાં રાખવાં તે આડ દિવથ પછી અથમને ખાધા  
ના ઉપયોગમાં આવે છે.

મણ ૧ કેરાં ૩ શર મીઠામાં આડ દીવથ રાખીને પછી ૬  
લાડીને તરણ દીવથ તડકે સુકવાને માણ એકે શર રાઘ સુધારીને  
૪ શર સરસીયામાં ફેણીને તે કેરાં તેમાં મેળવીને સરસીયામાં  
કુપાવીને પણ થાય છે.

કુવેરનું અથાણું.

કુવેરનાં પાકાં જાતીર ઉપરની છાલ છોલી નાંખીને તે મધ

ના ગરબ લઈને એક ટોપલો ભરીને રાખ લાવીને તે રાખમાં  
 મેળવવો ને તેમાં એક રાત રાખવો પછી જાણે દીવશે તે ગ  
 રબ રાખમાંથી કાઢાડીને મહિયો પાણીના વાસણમાં નાંખી ને  
 ખુબ છમ છમારીને ઘોવો પછી ચોખ્ખા પાણીમાં ઘોમને ડા  
 રો કરી ને શર એટ્ટે મહિયો પછસાખાર મીઠું મેળવીને એક રાત  
 રાખવું એટલે એ અથાણું ખાધાના ઉપયોગમાં આવશે ને તે  
 મીઠું મેળવીને ત્રણ દીવશ તડકે સુકવીને ઉપર પ્રમાણે રાઈ શણી  
 મથાણો મેળવી ગોળ નાંખી સરસીયામાં ડુબાવીને રાઈતો કેરીના  
 શીતથી પણ અથાણું થાય છે.

આંખળાનું.

શર ૫ આંખળા લઈને ઉના પાણીમાં એક ઘડી રાખવા  
 પછી કાઢાડીને મહિયો પાણીમાં મેળવીને ત્રણ રાત રાખ  
 વા પછી ત્રણ દીવશ તડકે સુકવીને નવટાંક રાઈમાં ઉપર પ્રમાણે  
 મેળવીને સરસીયામાં રાખવાં.

કરમદાનું.

શર પાંચ કરમદાં લાગીને ઉનાપાણીમાં એક ઘડી રાખવાં-  
 પછી એક માટીના વાસણમાં લઈને અછેર મીઠું મેળવવું તે અ  
 થાય એટલે વાપરવું.

બાળ કેરીનું.

મણ ૧ કેરી નહાની નહાની લાવીને જરાક નરમ થાય એ  
 ટલે તે કેરીઓ એક ગોળમાં ઘાહાલીનો ૪ શર મીઠું નાખવું ૫  
 ણ તે કેરીઓને ઘાંટે જરાક દીવેલ અથવા તેલ ચોપડીને મી-

હામાં ત્રણ દીવસ રાખવી પછી એ કેરી કુએ એટલું પાણી રે  
વું તે પાંદર દીવસ પછી ઉપયોગમાં આવેછે તે બારે માસ રહેછે.

૧૩ સુરણ	૧૭ સકરકાંદ
૧૪ અળવી	૧૮ કેહિણું
૧૫ બટાટા	૧૯ તુરીયાં.
૧૬ રતાણ	૨૦ વાંત્યાક.

એ રકમો છોલી મોહોટા મોહોટા કડકા કરીને બશર પા  
ણીનું આધણ મુકવું તે ઉઠાવીને ઉભરે આવે એટલે ઉપરની  
જે રકમનું અથાણું ક વું હોય તે રકમના કડકા તે આધણમાં  
નાંખી ઉપર ઢકીને તરત તે વાસણ ઉતારવું પછી તે આધણ  
ઠાઠુ થાય એટલે તે ઉઘાડીને તે પાણી કાઢાડી નાખવું પછી તે  
કડકા ઢોરા કરીને શેરે મોટા પહસાભાર મીઠુ મેળવીને રાહતી  
કેરીના રીતીથી રાહ શીણી મેળવીને સરસીવામાં તે કડકા કુખાવ  
વવા તે અથાણું એક મહીના પોહાવે તે સુમારે કરવા.

૨૧ હળદર, ને આદુ, એ બે રકમો છોલી સમારીને મી  
ઠામાં મેળવીને તરત ગલતુ અથાણું ઉપયોગમાં આવે છે, પણ  
તેમાં જરાક લીચુ નીચાવવું.

૨૨ કાચાં કારેલા રાહતી કેરીના એકડાં નાંખીને અથાણું કરે  
તો બારેમાસ ઉપયોગમાં આવે છે ને સેર ૧ કારેલાં આખાં મી.  
ઠા પહસાભાર મીઠામાં એક રાત રાખીને રાહ સરસીય માં જીપર  
પ્રચાણે મેળવીને પાણુ થાયછે.

૨૩ લોલાં મરમાં શેર ૧ લાવીને એક એ બાજુથી જરા જરા કા  
પ કરીને એક વાસણમાં રાખવા પછી તેમાં શેરે અઠેર પાણી

૩૬૫ ને ૧૫ પદ્ધતિમાર મીઠું નાખવું તે પાણ એક પાખાગ્રીય  
પોચે તેટલાં કરવાં

૨૪ આંખખાની રીતથી પાણ ખારેનું અથાણું થાય છે ને લેસુવા  
નું પાણ એજ રીતે થાય છે

એ સીવાય ઘણીક ચીજોના અથાણું થાય છે પાણ તે સરવે એ  
જ રીતથી થાય છે

### ચટણીઓ કરવાની રીત

૧ કોથમીરની

૭ મીઠા લીખડાના પાનની

૨ કુદીલાની

૮ કોડની

૩ અજમાના પાનની

૯ થુડીઆના પાનની

૪ ખારેકની

૧૦ આદની દાવની

૫ ખજુરની

૧૧ કોકમની

૬ કાછી આંખલીની

૧૨ કાચી કેરીઓની

જીપર લખેલાં સરવે ચીજોમાંથી જે ચીજની ચટણી કરવી હો  
ય તે ચીજ લાડીને સુધારીને જીણાં સમારવી પછી નવટાંક ચી  
જમાં વા શેર આડું ૧ પદ્ધતિમાર લીલી હળદર નવટાંક મરચાં અ  
ડધા પદ્ધતિમાર છુટ્ટું વા પદ્ધતિમાર ઘાણું ૧ પદ્ધતિમાર લસ  
ણું ૧ પદ્ધતિમાર ઝાંઘ એ સરવે ચીજો એકઠી કરીને ખુબ  
ખારીક ખાંડથી ને તે ખાંડી તકત્યાર કરીને એક લકડાના કોડ  
માં અથાણું કઢાઈના વાડામાં રાખવી ને જરાક લીધું નીચાવવું  
ને ચટણી આડ દીધને સુમારે રાખવી તે એજ રીતે કરીને તે  
લમાં તળીને તળીને કરે તો પંદર દીવડા સુધી ખાવાના ઉપયોગ  
માંથી જે સુગંધની ચીજ છે તે એક એકને એકઠી કરવી નહીં

તે એકરી કરે તો તે બાને બગડે માટે એક એકને જુદી જુદી કરીથી પણ સરવે મથાણા ઉપર પ્રમાણે નાંખવા ને એજ રીતે થી વાટવી ને તળવી હોય તો એજ રીતે તેલમાં તળી કાઢાડવી આરેકની તથા અજુરની એ એ ચટણીઓમાં ગોળ ન બેઠાએ ને તેના કળીયા કાઢાડી નાંખીને ઉપર પ્રમાણે સરવે મથાણા મેળવી બારીક ખાંડવી ને બે મરજીમાં આવેતો તળવી.

રીંગણાંની ચટણી—એ રીંગણાં લાવીને તેને બારીને તે ની છાત્ર કાઢાડી નાંખવી પછી તેણા ૩ અડદનીદાળ તથા લાલ મરચાં એ મરી તેણા ૦ જરાક ધાણા, જીર, એ સરવે ચીંને એક પછસામાર તેલમાં ખુબ શેકીને બારીક ખાંડવી પછી ૦ પછસામાર આદુ એ સરવે તે રીંગણાંમાં નાંખીને બારીક વાટી ને ચટણી કરવી એ ચટણી તરત ખાધાથી થાય છે.

અડદની દાળની ચટણી—તેણા એ અડદની દાળ તથા લાલ મરચાં એ તથા મીઠા લીખડાના પાચ પાત એ પછસામાર ધી લે અને તેમા તે સરવે રકમો શેકાઈને લાલ થાય એટલે એક નીસા ઉપર ખુબ બારીક જરાક પાણી સાથે વાટવી પછી તેમાં જરાક આદુ વાટીને લીખુના રંગમાં તે ચટણી મેળવી અથવા આંખલી ના રસમાં તે પણ ચટણી થાય છે.

થોરીઆના પાનની ચટણી—થોરે ૦ કુંણાં કુંણાં લાવીને દેવતામાં બારીને કાઢાડતા પછી તે પાન એળી નીચેવીને તેમાંનું પાણી કાઢાડી નાખવું પછી આદુ લીલાં મરચાં લસણ જીર, એ સરવે એકકુ કરીને બારીક વાટવું એ ચટણી ખાધાથી જઠરાસીનું જોર વધે ને વાડુને હણે.

કાંદાની મટણી--શેર બા સંકેત કાંદા લાવને છોડાને બારી  
 ફળીણીને પછી એક કડાઈમાં પાટર તેલ પૂરીને તે તળીને થાપળ  
 એટલે તે તળેલા કાંદાનો ગર એક ગણામાં કઢાડીને તેમાંનું તે  
 લ નીતારી લેવું પછી એક પદસાબાર સુકા મરચાં ખુબ બારી  
 ક વાટીને તે કાંદાના તળેલા ગરમાં ભિળવવાં ને બ પદસાબ,  
 રમીઠું ને એક પદસાબાર ખારેક ખુબ ખાંડી બારીક વાટીને  
 મરચે એકડું મેળીને એક વાસણમાં રાખવું એ મટણી સ્વાદીષ્ટ  
 થાત છે ને ગુણકારી થાય છે

એ શીવાય ઘણાં જાતની મટણીઓ થાય છે પણ તે મર  
 ચે ઉપર પ્રમાણે થાય છે પણ તળવાની અથવા કાચી વાટવાની  
 એ બે રીતી છે

મુરખા કરવાની રીત

૧ કેરીનાં મુરખા

મોહોડી મોહોડી કેરીઓ લાવીને જરાક પાકા જેવી થાયએ  
 ટલે છોડાને કુકો ઉતારી લેવી ને તે કુકોમાં સોયાથી કોચીને  
 કોચીને જળી જેવા ઢાણાં પાડવાં પછી તે શેર ૧ ને આશરે  
 લેઈને મીઠા પાણીમાં કચરાના અથવા કલાઈના વાસણમાં ડુબ  
 વીને તેમાં બ પદસાબાર કળીચુનો નાંખીને તેમાં તે એક રાત  
 રાખવી પછી ખીજે દિવસે તે પાણીમાંથી કઢાડીને કોરી કરવી પ  
 છી શેર બે સાકરની ચાર તારી ચાસણી કરીને તે કોરી કરેલક  
 કેરીઓની કુકો એ ચાસણીમાં ડુબાવી કઢાડવી એજ રીતે ખાંડ  
 ની ચાસણીમાં પણ એ મુરખા થાય છે

### આંખના મુરબો

જે એક આંખના લેહને તેને સોઠાઆથી કાણા પાડીને શરૂ બે પાણીનું આધણ મુકીને જરાક વળકો વાળીને તે આંખના કહાડી ને ડોરા કરતા પછી શરૂ બે સાકરની અથવા ખાંડની ચાર તાડી માસણી કરીને તે આંખના એ માસણીમાં બોળી કહાડવાં એ આંખના મુરબો ઉનાળામાં આધાથી ઘણોજ શુભ આપે છે ને શરીરને સુખ ઉપજાવે છે.

એ શીયાય ઘણીક જાતના મુરબા થાય છે પણ તે સરવ એજ રીતે થાય છે પણ બીજીને કાચી રકમથી એ બે રીતીથી થાય છે.

આંખના રસના સમસ્ત પકવાન કરવાની રીત.

સારી મીઠી કેરીઓ લાવીને તેનું એક કાંસાના થાળમાં અથવા કલાઈ દીવેરી કથરોટમાં જરાક ધી ચોપડીને રસ કાઢાવીને તડકે સુકવીને પાપડ સરખો થાય એટલે તે સુકાએલો રસ તોળવા પછી તે જોટલો તોલે થાય તેટલો મેઘા અથવા ચણાનું તે માણ તે રસના બીણો ભુકો કરીને તેમાં મળવવા પછી જે પકવાન કરવું હોય તે પકવાનની રીતીથી કરવું.

આંખના રસના પકવાન કરવાનો નમુનો.

### મીઠીચુરના લાડુ

શરૂ વા ચણાનું લેસણ, ને શરૂ વા આંખના રસનો લોડ એ બેને એકઠા મળવીને વા શરૂ ધીનું મોહાણ કરવું પછી પાણીમાં ધોળીને ખમીર કરવું ને તે ખમીરના ઝારાથી બીણા



જીણાં માતી સરખા દાગ પાડવા પછી કળાયો તળાઈને લાવ  
 થાય એટલે ઝાહરાથી કાઢાડીને શેર ૪ ખાંડની ચારતાડી ચાસ  
 છી કરીને તે કળાયોના દાગાં એ ચાસણીમાં મેળવવા પછી તે  
 ટરે એટલે મેવાનો મથાણો મેળવીને કડરોટમાં ફાડીને ચકત પાડે  
 તે માતીપાક થાય અથવા પપાશેરને આશરે લાડુ વાળે તે માતી  
 ચુરના લાડુ થાય ને ધાત્રુ શેકીને ચાસણીમાં મેળવીને ચકતાં પા  
 ડે તે અમરતપાક થાય છે.

### ચુરમાના લાડુ કરવાની રીત

શેર ૧૦ થઉંને લોટ અને અછેર આંખાના રસને લોટ  
 એ બંને મેળવીને દોહાડ નવટાંક ધીનું મોહિવાણ કરવું, ને પા-  
 છીથી કકણ ખાંધીને મુઠીયાં વાળીને તળી કહાડીને તે ખાંડી દ-  
 બ કરી, ધી સાકર, અથવા ખાંડ અથવા ગોળ મેળવીને લાડુ  
 કરવા.

શરિર, પૂરીયો-- વિગરે સરવે પકવાનખાં એજ રીતે અડધા અ  
 ડધ આંખાના રસ મેળવીને તે પકવાન તેની રીતીથી થાય છે.

એ રીતે જે જે પકવાન કરવું હાય તે તે રકમમાં આંખાના  
 રસને લોટ સંભાગે મેળવીને તે પકવાનની રીતીથી થાય છે ને  
 ઉનું આંધણું જેવું પાણી ઉકાળીને શેર ૧ કલાઈના અગવાકાં  
 સાના વાસણમાં દહને તેમાં પૂણેશેરને આશરે આંખાના રસ-  
 નો લોટ નાંખે તે તે પાછો રસ થાય છે તેમા ધી ખાંડ મે-  
 લવીને રસ રોટલી પણ થાય છે એજ રીતે આંખાના રસની અ  
 મરત રૂપી અનેક વસ્તુઓ બને છે.

બારે માસ કાચી ફેરિયો રાખવાનો ઉપાય

સારા કરમી આંખો હાથ ને તેનું કામ મીઠું અને ઝાણીડું તે આંખાના રખવાળ (બોકા કરનાર) ને ચેતાતી રાખીને તે આંખાની પહેલી પડે એટલે જોડણી કાપી ફેરિયો રાખવી હાય તેટલી ફેરિયો ડુંભે એટલું સારૂ ચોખ્ખું મધ એક વાસાણમાં લેઈને તે આંખે જબુ ને સાથે સારૂ ચોખ્ખું મીઠું અને દેવતા પણ ને ખવો પછી તે આંખા ઉપર ચઢીને એક બીજા માણસ પાસે મધનું વાસણ ઝાલી રખાવડું ને દેવતાનું છાલું પણ સાથે તદ્દાચાર રાખડું ને મીઠું પણ તદ્દાચાર પોતાની હાથમાં રાખીને દેવતા ઉપર અનુ થાય એટલે એ આંખાની ફેરિ ચુડીને તે ફેરિના ડીઠા ઉપર તરત મીઠું ચોખ્ખું ને તે ફેરિ મધના વાસાણમાં નાખવી એ રીતે ફેરિને જોડણી ફેરિયો મધમાં ડુંભે એટલી ફેરિયો લઈ ને ઘેર જઈને એકાદ હવાની જગોમાં તે ફેરિઓનું વાસણ રાખવું એટલે ફેરિ બારે માસ એવીને એવી અનામત કાચો રહેશે તે ફેરિ જ્યારે જોઈએ તારે પકવવી અથવા કાચી વાપરી, આ ગ્રંથમાં મશલા, શાક, ભાજીઓ અગાણું, ચટણીઓ વિગતે આતી આતી ધણીક ચીજો કરવાની તાદા મદદ હરીવલવભ ઇ માટાભાઈ પાસેથી મળી આવી છે એકની પાસે એ વિશેનું પુ સતક છે,

એ શીવાય ઘણાક પુસ્તકોના શોધ કરીને સંરવે સજ્જનને વાસ્તે રચેલી રચનાના ભાગ ત્રિજ્ઞે સંપૂર્ણ.

## ભાગ ૪ થો

આ ભાગમાં પરોપકારી પુરુષ શેઠ જગાભાઈ કાહાનદાસ જેણે કેટલાક રૂપીયા ખરેખરીને વઘવક આદે ધણાક પૂસ્તકો સંપદ ન કરીને અજમાવીને અનુભવ સિધ કરેલા છે તે ઉપરથી એ ઉના ચીરણજીવી શેઠ ભગુભાઈએ નિચે અજમાવેલા પાક લખ વ્યા છે.

રતુ રતુના પાક કરવાની રીત.

સાલમ પાકનો મશાલો

૧ શાલમ શેર ૦ા ૩ સાકર શેર ૬ ૫ દુધ શેર ૧૦

૨ ખારેકો શેર ૦ા ૪ ગાયનું ધી શેર ૦

કારણદિક મશાલો

૧ સંતાવરી તોલો એક

તોલો એક

૨ ચ વ તોલો એક

૧૦ ઘોળી મૂસળી તોલો એક

૩ ચીત્ર છાલ તોલો એક

૧૧ કાળી મૂશળી તોલો એક

૪ ગોખર માટા તોલો બે

૧૨ બળ બીજ તોલો એક

૫ ગુદર બાવળીયો તોલો બે

૧૩ સમુધર સોસના બીજ

૬ સુઠ તોલો એક

તોલો બે

૭ મરી તોલો એક

૧૪ ચોપચીની તોલો એક

૮ પીપર તોલો એક

૧૫ અકલગરો તોલો એક

કલકનો મશાલો.

૧ કેસર તોલો બે

૭ જયફળ તોલો અઢી

૨ જવત્રી તોલો અઢી

૮ ખરાસ વાલ ચાર.

- |                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| ૩ એલચી તોત્રા અટ્ટી- | ૯ કશ્તુરી વાત ચાર.    |
| ૪ લવીંગ તોલો દાહોડ   | ૧૦ વક્ષ લોચન તોત્રા એ |
| ૫ તજ તોત્રા એ        | ૧૧ અમર ગદીયાણો એક     |
| ૬ તમાક પત્ર તોત્રા એ |                       |

### ધાતુની ભસ્મ.

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| ૧ લોહભસ્મ તોલો એક   | ૫ સુચ્છેવશુ માત્રી ભસ્મ |
| ૨ બંગભસ્મ તોલો એક   | વાત આડ                  |
| ૩ અમરખ ભસ્મ વાત આડ  | ૬ હીંગલોક ભસ્મ વાત ૧૨   |
| ૪ રૂપા ભસ્મ વાત ચાર | ૭ ગંગો સત્ત્વ તોલો એક   |

પ્રથમ કાંસ્ટદિક મશાલો સુધારીને ખાંડી કપડછાણ કરીને જુદો રાખવો, પછી કલકનો મશાલો ખાંડી કપડછાણ કરીને જુદો રાખવો પછી ભસ્મની માત્રાઓ એકઠી કરીને બારીક પર તીને જુદી રાખવી પછી ઉપર લખેલી સાલમ તથા ખારેકો એ બે રકમોને જુદી જુદી ખાંડી કપડછાણ કરી એકઠી કરીને રાખવી પછી શર ૧૦ દુધ કપાઇમાં ચુલ ચઢાવીને ઉકળે એટલે તે સાલમ તથા ખારેકો એ દુધમાં નાંખવી પછી તેનો માવે થવા આવે એટલે તે કાસ્ટાદિક મશાલો તેમાં નાંખવો પછી જ રાક કઠણ થાય એટલે તે ભસ્મની માત્રાઓ તેમાં નાંખવી પછી ધીમાં તાપથી શર ૦૧ ઉપર લખેલું ગાયનું ધી નાંખીને દાણો પાડવો તે સારો ઝીણો દાણો પડે એટલે ટાહાડો કરી ઉપર લખેલી શર ૭ સાકરની ચારતારી ચાસણી કરીને તે દાણો તેમાં નાંખવો પછી તે સેલકનો મશાલો તથા સેર ૦૧ બદામની મીઠ તો

માં એ સરવે નાંખવી પછી કકરોડમાં દારીને નહાના નહાના પ તરાં પાડવાં

એ પાકમાંથી તોડા ચાર તથા ૫ જેટલું ખાવું તે તેજ મ રચુને આંખલી એ ચીંતે જેટલા દિવસ એ પાક ખાવો તેટલા દીવસ ખાવી નહી તે આગ્રાથી સરવે શરીરના રોગને હણે ને કડવતને વધારે એવો એ પાક ગુણધારી છે ને સરવે પાકમાં આ શાકમ પાક એટ છે એવું પાકાધિકારના ગ્રંથમાં લખેલું છે

### ગુંદરપાક

એ ગુંદરપાક ખનાવવાની વિગત એ જે જે સારો સંકેત ગુંદર નેધને સેર ૧ લેવો ને ગાયનું ઘી સેર ૧ લેધને તે ગુંદર તે ઘીમાં તળી કકરો કરીને ખારીક વાટવો ૧૪થી દુધ સેર દસ ૬ પાકમાં ચુલે ચઢાવીને ગુંદર તે દુધમાં નાંખીને તે દુધને મા મા કહાડવો પણ તે માવો કરતા વખતે દાંશડીના લાકડા ના કડકા નાંખીને તે દુધને માવો તાવેતાથી હલાવીને આકરે કરીને જિતારવો ને પછી તેમાં નીચે લખેલાં વસાણાં નાંખવ

- |                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| ૧ એખરો તોણા એક       | ૯ પસ્તાંની મીઠ તોણા એક |
| ૨ ગોખર તોણા એક       | ૧૦ બદામની મીઠ તોણા એક  |
| ૩ નીરગુંડી તોણા એક   | ૧૧ કુંકુડ ખાજ તોણા એક  |
| ૪ સતાવરી તોણા એક     | ૧૨ અખરોટની મીઠ તો      |
| ૫ ઘોળી મુથળી તોણા એક | લા એક                  |
| ૬ તેજખાજ તોણા એક     | ૧૩ જલપકળ તોણા એક       |
| ૭ વસાણપતર તોણા એક    | ૧૪ જલવતરી તોણા એક      |
| ૮ સીંચોડાં તોણા એક   | ૧૫ એજચી તોણા એક        |

ઉપર લખેલી સરવે ચીજો લેઈ ખાંડી કપડાંનું કરીને  
મધ સેર એ લેઈને તેની ચારતારી ચામણી કરીને તે વસાણું ને  
માં નાંખવાં તે મેળવી હલાવીને હેડે ઉતારીને તેમાં સોનાના વા  
રખ નંગ ૧૫ તથા રૂપાના વરખ નંગ ૧૦ તેમાં નાંખીને તે  
એક કાચના વાસાણમાં રાખવો તે હરે એટલે એ પાક ખાવાની  
રીત કે તે પાકમાંથી તેલા ૧૫ લેખે દીન ૭ સુધી તે નીત્ય ખા  
વો ને ખીજ દીન ૭ સુધી તોજા ૧૫ તથા ૩ ને સુમારે ખાવો  
ને તે ઉર ગાયનું ધી શેર ૦૫ દિનુ કરીને તેમાં તોજો ૦૫ સા  
કર નાંખીને તે કુધ દરરોજ પીડ તો એ પાક ઘણોજ ગુણ્ય એ  
પે છે તેના કાયદા નીચે લખ્યું છે કે એ પાક ખાવાથી સ્ત્રીને  
તથા પુરુષને ખણ્ણજ કડિવત વધારે છે એકનો પેટનું દરદ તથા  
સૂળ, તથા આમવાયુ મગજ ગરમી, ડોઢાની નબળાઈ તથા ધાત  
તથા ગરમી ધુજરી તથા કમરે દુખતી હોય તથા મરદી કમ હોય  
તથા બધેજ કમી હોય તથા દમ તથા સાસ તથા સંચણી તથા  
છાતી દુખતી હોય એવા એવા ખીજ ઘણાએક રોગોને મટાડી  
ને જીવને ઘણોજ આશુદ્ધ ઉપજાયે અને ઘણોજ હુંશીયા આ  
પે છે.

લસણપાક.

મથાલો.

- |                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| ૧ લસણ શેર એ            | પદશાખાર            |
| ૨ ધીને કુધમાં તે લસણ   | ૧ અખરખની ભસ્મ      |
| પચાવવું                | વા ત્રણ            |
| ૩ પારાની ભસ્મ વાજ ત્રણ | ૨ લોહ ભસ્મ વાજ દસ  |
| ૪ અ ગ ભસ્મ વાજ દસ      | ૧૧ કેસર એક પદસાખાર |

૫ અકલગરો એક પદસાભાર ૧૨ હઠડાં, એડાં, ને આંબળાં

૬ આશન એક પદસાભાર ૩ પદસાભાર

૭ બરાસ વા ચાર ૧૩ જાયફળ એક પદસાભાર

૮ હળદરળ એક પદસાભાર ૧૪ જાવંત્રી એક પદસાભાર

૯ સુઠ એક પદસાભાર ૧૫ ખીપરો એક પદસાભાર.

૧૦ વચનાગ શોધેલો એક ૧૬ મરી એક પદસાભાર

એ સરવે જુદા જુદાં ખાંડીને કપડછાન કરીને રાખવાં નેષ  
તે સરવેને

૨ લોક

પ્રસ્થાપાડમહીંહરેશ્મીરગુલમ,

એથાવીશમસર્વસતીરણાનં,

મંદાસીસલકકદ્ધહરંનરાણાં,

પાકસ્મસ્તોસુકવિનારજોનકાક્ષાં.

અર્થ— પ્રથમ લથણતાં દુધમાં કીટી કહાડનાં જરાક માવા લે  
વું થાય એટલે કાસ્ટાદીક મથાલો નાંખીને નવટાંક ધી તથા ભ-  
સ્મો નાંખીને ઘાંમાં તાપથી દાણો પાડવો પડી શર એ સકરની  
ખાંચતારી ચાસણી કરોને તેમાં તે દાણો નાંખીને તેજનો જાય  
ફળ જાવંત્રી બદામ વિગરે નાંખી દારીને ચકતાં પાડવાં તે પા  
ક ખાધાથી ગુલમ વાયુ તથા મહા વીશમ રોગ મંદાસી સુલ, કદ્ધ  
એ અરદ સરવે રોગને હણે.

ગોખરૂ પાક

૨ લોક-- ઉચ્છામર્ડગોક્ષૈચ્છુર્ણિ

શંરાદુગ્ધસંમિશ્રીતપામીત

સવેયોદાધર્કમાનવોમાનની

માનવીમાનમુઠ્ઠાદ્યેતપૂતઃપ્રાવને

અર્થ

ચણાહી નંગ એક ગોખર મોટા ત્રણ પઠશાભાર

ગણાસત્વ એક પઠશાભાર સાકર બે પઠશાભાર

ગોખર, ગણા ને ચણાહી એ ત્રણે રકમને ખાંડી કપડ  
છાગ કરીને શેર ૫ દુધમાં નાંખીને પચાવીને દાણો પાડેા ૫  
છી શેર બે ખાંડની પાંચતારી આસણી કરીને તે દાણો તેમાં  
નાંખવો પછી જલયજ્ઞ જલવંતરી વિગરે મેવાને મથાલો નાંખી  
ઠારીને ચકતાં પાડવાં પછી તેણે દાઢ અથવા બેને સુમારે શ  
વારના પોહિરમાં રોજ ખાવે, ને તેજ મરચાં આંખલી ખાવી ન  
હી એ પાક ખાધાથી વૃદ્ધ અવસ્થામાં પણ યોવન અવસ્થાના જે  
ટલું સમર્થ આવે છે એવું પાકાધિકારમાં લખેલું છે.

કૌઆપાક.

૧ લોહ.

મર્દામુશલીઆશ્વ, ગંધાગે દૂરકૌમ,

પલપંચમીતાકરના, દ્રોણદુગ્ધેરીપાચીત ૧

માતુર્જાતરેસુલોહં, કપાઆપચયોચન;

અંદનકેશરબોષા, શાચસૈદ્ધવકુંત્રિકૈ. ૨

૧ કૌઆં નવટાંક ૪ ગોખર અથોળ

૨ ઘોળીમુશળી નવટાંક ૫ દુધ શેર ૫

૩ આશન નવટાંક

મથાલો

૧ નજ એક પઠશાભાર

૮ અંદન





૩ સમસ્ત ચુરણ કરવાની રીત.

કરણનું ચુરણ.

સોધિલો પાંચ, સોધિલો વછનાગ, સોધિલો ગધક, મરી, એ સમયે સમભાગે ચુરણ કરીને લેઈને તેને વહતી કહેતાં રીંગણના રસમાં રી દાહડા સુધી પટા દેવ તેની તરણ તરંગ રતાભા રની ગોળી કરીને ભક્ષ કરેતો જઠરાસીનું જોર વધારે એ કંટક રસની ગોળી અજુરણને ટાળે ને મહા રોગ ને મટાડે

સુક. મરી પીપર, જીર, હિંગ, સિંધવ, લશણ, સોધિલો ગધક તેને સમ ભાગે લેઈને લીમ્બના રસ સાથે મરદન કરીને વાત્ર એકને આગરે ચુરણ ખાયતો દરત આવતાં વાર ભાગ્યે હાય તે મટાડે. ને અજુરણને ટાળે

પણ ધી મેળવીને ધાત્ર શંકુ તે મધુ । તાપથી લાલ બદામીયા વ એટલે તે માવાનોદાણે તેમાં મેળવ । પછી તેનાં ચેદન લેખે શાકર મેળવીને કલક એટલે મવાનો મશાલો મેળવીનેશર એકના ચાર બેજ લાડું કરવા તે રોગ એક એક લાડુ ખાય તે ઉપર કહેલા ગુણ કરતા પણ વધારે આપેને કઠિવતને વધારે છે.

એ શીવાય ઘણાક પાક થાય છે પણ તે સરવ એજ રીતે થાય છે ને હુનાળાની રતુમાં ગુલાબ પાક, આંબળા પાક કંટાળા પાક એ સરવ ગરમીના દીવસમાં સુખ આપે છે ને હરડેપાક પણ એજ રતુમાં સુખને આપે છે કેસર પાક સાલમ પાકની રી તાથી થાય છે ને તેના જઠ્રી અકિશધી, ને તેજ પ્રમાણે થાય છે ને તે પ્રમાણે બુણ આપે છે,

અતઃપંત અજુરણાધ્યાયી જી થયેલું હાય તે મટાડવા સ

### વિશ્વમિત્રા ચુરાણ

જાડીંગ, એકચી, જાવડાળ, બાર, વજનાગ, અગ્રીણ એ શરવે  
અુખ ખાડીક વાડીને એક એક માથામાર ચુરાણ ઉના પાણી સ  
થે ગળે તે।

વિશ્વમિત્રાંહંતાસુદર્શણાંચ શૂલાંતીશરોરમથુપ્રથકતા;

અ—અછરણ અનાસાર ઉલટી તે શરવને ઠાળે ને સુળને  
પાણ મટાડે છે-

૧

### ગાણદભરૈવ ચુરાણ

હિંગોલક વજનાગ ટાંકણપાર પીપર અગ્રીણ જાંબીર (ગેહિ  
ટા લીચુના રશમાં) મરદન કરીને ગોળી કરવી તે તરણ રતી  
બાર પાનમાં ખાવેના શરવે રોગને મટાડે ને અછરણને ઠાળે.

### અન્ગીકુમાર ચુરાણની રીત

પાણે, ગાંધક મનળલ, સોહાગો મરી, પીપર, વજનાગ, ચી  
ત્રછાલ એ શરવે રકમોમાંથી પાણે, ગાંધક ને વજનાગ એ તર  
ણને સોધીને પછી સરવે ચીળે દીવસ તરણ સુધી ખજ કરવી  
પછી તેમાં સરગુવાના મુળની છાલનો રસ કહાડીને તેનો પટ  
દેવો પછી તેને દીવસે લીચુના રસનો પટ દેવો પછી તે સુકા  
વીને ખજ કરી કપડછાણ કરીને એ અન્ગી કુમાર ચુરાણ એક  
શીશીમાં ભરી રાખવું તેમાંથી એક વાલ પાનમાં મુકીને ખાવ  
તે વાણ થકી ઉત્પન થયેલા સરવે રોગને ઠાળે અછરણ મટાડે ને  
જઠરાત્તીનું જીરે વધારે ને શરીરને સરવ રિતાનું સુખ ઉપજવેછે.

### અન્ગીકુમાર ચુરાણ ૨

શર ૫) ખરમાણીની ઉપરની કૂણી કૂણી કીડીઓ લેઈને ના

હતા કડકા કડીને એક માંદીના કોરા વાસાણની ઠીપમાં નાખીને ચુલે ચડાવીને તળે તાપ કરવો. પછી તે ડીઠીઓમાંથી તમામ ધ્રુવ સુકાઈ જાય ને તે ઠીપમાં દેવતા પ્રગટ થાય એટલે તમામ બળીને રાખ થાય એટલે તે ઠીપ ઉતારીને ટાહાડી થયા પછી તે જીટલી રાખ થએલી હોય તેવી અડધ ભાગે બરીને ૦ ભાગે સીંધવ ખાર મેળવી વાટી કપડાણ કરીને એ ચુરાણ એક થ સામાં બરી રાખવું એ ચુરાણ વાલ ૧ને આશરે તુલસીના પાન માં પાચ તો માહા રાગને હરે ને માદા અગતીને દીપાલે ચુક ન રાગને મટાડે ને અછરાણ રાગે.

નાગારમ્બુન ચુરાણ

લલીંગ, અકલકરો, પીપરમુળ, તલ, સાગ્રીડાનુંમુળ, પીપરમુળ ના ગોઠાડા એ શરવે ચીંજીમાંથી વછનાગ સોંધને પછી સરવે ચીંજી સોધી કપડાણ કરીને તે જીટલું વજન થયું હોય તેથી ચાર ગણો બીજીના રસ એક માંદીના વાસાણની ઠીપમાં ચુલે ચડાવીને તે સરવે સામન તેમાં નાખી ને ધીમા તાપથી પકવવું પછી તે ચુરાણની વાલ વાલ પરમાણે ગોળીઓ વાટીને માંદીના વાસાણમાં અથવા કાચના વાસાણમાં રાખવી પછી એક એક ગોળી પાચ તો માહા રાગને મટાડે ને અછરાણને રાગે ને મહિા ડ રસાદીજ રાગે છે.

નાગારમ્બુન ચુરાણ

સોવેલો પારો, સોવેલો વછનાગ, સોવેલો અખલસારો ગંધક દંત શુકન, પીપર એ સરવે એક એક પપૃથાખાર લેવાપછી તેણે પપૃથાખાર મરી મેળવીને આદાના રસમાં એક દીવસ સુધ અપ્પ કરીને પણ એ ચુરાણ થાયછે તે પણ ઉપર પરમાણે ગુણ આપે છે.

(વેદ વિનોદના પાંચમાં ઉત્તરમાં ૭૧ મીઠક)

સારસ્વતી ચુરણ

રસોડ

કૃષ્ણાશ્વંચિત્રવણ્નમોદે, નજરકેતરિણિકંકનિપાડા;  
માંગલ્યપુખ્તપાણીસમાનિચુરણ, કલ્યાણચુર્ણનવચ્ચાન્નમવન. ૩  
તુલ્યપાનલુકનપહુશોરસેન, તદ્દયાપિત કુમ્ભચિનિરમિતાયા;  
સરપીમધુઆયતતોક્ષિમાત્ર, લિહચાનર;સમદિનહિતાશા ૮  
સમસ્તકુન્દમાદ્યદહિતી, વાતોભવાનસરવગ્નપરમહાન  
સારસ્વતચુરણમિદંવિધાત્રા, વિનિરમિતલોકહિત.યપુરવ-

અર્થ—કંકનપલેટ, આશન, લવણ, આમમાં, બેજીરા ડીગણી  
કટણી કાળી પાટ, શભાગનું પુષ્પાન્ધ એરાશની વન એ શરે  
મલાગે લેઈ ખાડી કપડાનાં કડીને પ્રહ્લીના રશમાં તે શરે  
ને શાન દીવશ સુધી તે રશ ૥ પટ દેવા ને તે ચુરણ ધી અને  
મધમાં વાલ એકને આશરે ખાવું.

એ ચુરણ ખાધાથી ઉત્તમા એટલે વાયુ થકી ચીત મરમવ  
ગર જે વેદા થએલો રોગ તથા માહા મોહિટા રોગ પ્રમેહ મુ ર  
માં ધાતુ પહોતો હોય તે શરબનો નાશ કરે એવું સારથ સારગવ  
તી ચુરણ સરવે લોકના કથ્યાણના અરથે પૂરવે નામ પેહલું પ્ર  
માએ પ્રગટ કર્યુ તે

પારો સોધનાનો ઉપાય

પોડીયાના પાન જીર ૧ લાગીને ખદમાં નાંખીને તેમાં પારો  
નાંખીને પોહાર એક મરદન કરવું પછી જીરૂની છટના ઝીડાલામાં  
પોહાર એક મરદન કરવું.

૧ વજનાથ સોધવાનો ઉપાય.

શર એક ભેંસનું છાંયે શર ન બકરીના લોંડોઓ, ન શે-  
ર ન ગાયનું મૂર એક માઠીના વાસણમાં ધાણીને તેમાં તેા  
વચનાગના કડકા મુકીને તે વાસણનું મોહિડું બાંધીને તે વાસણ  
ચુલે ચઢાડી તમે નાપ કરવો તે છણનું પાણી ખદ ખદીને સુ-  
કાય એટલે તે વાસણ ઉનારીને ઠાંકેલું એવાં તે અનામત રાખવું  
તે કાહાડુ થાય એટલે ઉધાડીને તે છાંયમાં ૧ વજનામ કહાડી લે  
છને તે છાંય કાહાડી નાંખવું ને તે વજનાગ જેમાં જોઈએ  
તેમાં વાપરવું.

૩ ગુદર સોધવાનો ઉપાય

તેણે એક આમલસાચો ગંધક લેઈને તેના સોપાડીના ક  
ડકા જવડા કડકા કરવા પછી એક માંડીના ઘેરા વાસણમાં શે  
ર એક દુધ લેઈ તેનું સફેત લુગડાથી મોહિડું બાંધવું પછી એ  
માંડી પત્તાળીને તે ઉપર કુલડાની માફક ચારે તરફ ઢોર બાંધીને  
મને કાર રહેલું લઘકુ હોય તેમાં તે ગંધકના કડકા બુકવા પછી  
એક માઠીના વાસણની ઢીબમાં દેવતા ભરીને તે ઉપર મુકવો તે  
થી તે ગંધક ગળીને દુધમાં પડે એટલે તે દેવતા કાહાડી નાંખ  
વો ને તે વાસણનું મોહિડું છોડી તે દુધમાંથી ગળીને પડેલા ગં-  
ધકના તમામ રવા કહાડી લેવા ને સોધવો ગંધક જેમાં જોઈએ  
તેમાં વપરવો ને દુધ કાહાડી નાંખવું અથવા લુખચ થઈ હોય તે  
ને શરીર ચોળવું.

શરવ પાક કિરિયા કરનારાઓની હસ્ત કિરિયા

૨ સંમજવાની રીત,

આ ગ્રંથમાં પેલેલા ભાગમાં મથાકા અને શુદ્ધિ વિગેરે ક  
રનાની રીત છે પણ તે કિરિયા કરનાર શરવની જુદી જુદી

હોય છે તેથી એક બીજાની સાથે તકરાર થાય છે ને બીજા ભાગમાં પડવાનું સામગ્રીઓ તથા સાધારણ રસોઇઓ કરવાની રીત છે ને પાક કિરિયા કરવાની રીતમાં યરવ વગરનું વજન તથા માપ લખેલું છે પણ નવા જુના અ નથી તથા જુદી જુદી જમીનની ઉત્પત્તિઓ અરુપર વજન અને માપ રહેતું નથી જુઓ કે સુધ માસવી દાઉદાવાની ઘઉંમાં પાણી તથા ઘી તેથી દોહાડુ જોઈએ ને યુજરાતની ઉત્પત્તિના વાજીઆ ઘઉંમાં પાણી તથા ઘી અરુપર જોઈએ ને એજ રીતીથી જુના ઘઉં હોય તે ઉપર લખ્યા કરતાં પણ દોહાડુ પાણી જોઈએ એ રીતે કાકા વાજીઆ માં તથા જુદી જુદી જમીનની ઉત્પત્તિથી વજન તથા માપમાં ફેર પડે છે માટે હસ્ત તથા ક્રીયાને તથા પાક સાચવને દાગ દેવા નહીં.

તે બાજુલા સાર તેનો વીચાર સેર ૩ નો નમુનો પ્રથમ લેખ ને તેની પાકી અજમામ કરીને પછી જે કાંઈ પાકતું કામ બતાવે તે કોઈ દીવસ બગડે નહીં ને કચી તરેહની કચર આવે નહીં.

જુદી જુદી રીતથી હસ્તક્રીયાની તકરાર મટાડવા સાર દ્રષ્ટિ ત કે કોઈ કોઈ કેશરીઓ બાત આ અગ્રમાં લખ્યા પ્રમાણે કરે છે ને કોઈતો બીજી રીતીથી પણ કેસરીઓ બાત કરે છે.

ભોજન કતોહતના અગ્રમાં લખે છે કે શર ૧ ચોખ્ખામાં શર ૪ પાણી જોખીને મેલે તે અરુપર બાત થાય પણ તે કમે દના વરસના જુના ચોખ્ખા હોય તે થાય નહીં તે તેનો બરે બરે સુમાર રહેતો નથી ને નવા જુનાથી અથવા બીજી બાત ના ચોખ્ખાથી કાંઈ ફેર પડે છે ને અરુપરની શામગ્રી ધેરુના રીતાર્થી થાય છે ને હાથના આંગળાં ભરીને પણ થાય છે મ

તે માલુમ થીને જુદી જુદા રીતીથી થાય છે. તે ભરવન્ની રીત સમજીને ઉપર પરમાણુ પાક કીડીઆ કરે તો પોને ધન્ય આપ આરોગે જે રી મચ્છરનરૂપી રસોઈ થાય.

નવપાક બીમપાક ભોજન કતોહલ લીગરે ઘણાએક ગ્રંથો ત થા હાલમાં પાક કીડીઆઓ કરે છે તે ભરવના થોડા વીચાર ક કરીને સં પગાં આ ગ્રંથ કરવો છે પણ ચરવ પાક કીડીઆ-દરનારાઓએ કોઈ રૂમમાં હસ્ત કીડીઆના ફેરથી અથવા માં હાડી અલપજીવીને બીધે ચુક જાણવામાં આવે તો તે ચુક માફ કરી.

દોહરો.

આ રીતે ઉપયોગથી, કરે પાકનું કામ:

તો રૂડી રીતે જમ, જાણી ઉતમરામ. ૧

અરથ--આ પુસ્તકમાં લખેલી રીતના ઉપયોગથી કોઈ પાકનું કામ બનોવે તો તે ઉતમ રસોઈ થાય એવું જાણીને પોતે રામ ચંદ્રજીઆપો આપ રૂડી રીતે આરાગે

દોહરો.

કવી મહિમદાદના, ઉદીય પ્રજ્ઞાણ એહ;

પાઠશાસ્ત્ર પ્રીતે રમ્યુ, ઉતમરામિ તેહ. ૧







